

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	08	09	10	11
	<p>Crema de carbassa Cuixa de pollastre Amanida d'enciam logurt de proximitat</p>	<p>Mongetes blanques ecològiques estofades Bacallà a la planxa Amanida d'enciam i olives Pera</p>	<p>Saltat camperol amb patates Llom a la planxa Amanida d'enciam i pastanaga Plàtan</p>	<p>Macarrons ecològics amb salsa de formatge Pernilets de pollastre a les fines herbes Patates xips Mandarina</p>
14	15	16	17	18
<p>Mongetes tendres saltejades amb pernil dolç Botifarra Ceba al forn Kiwi</p>	<p>Cigrons ecològics Pit de pollastre a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Poma</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç amb patata al forn Plàtan</p>	<p>Espaguetis ecològics al pesto Llom a la planxa Amanida d'enciam i olives Pera</p>	<p>Llenties ecològiques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa Amanida d'enciam i tomàquet logurt de proximitat</p>
21	22	23	24	25
<p>Macarrons ecològics amb salsa de formatge Truita de pernil dolç Carbassó a la planxa Poma</p>	<p>Mongetes blanques ecològiques estofades Lluç a la planxa Amanida d'enciam i pastanaga logurt de proximitat</p>	<p>Verdura tricolor Pollastre al forn amb ceba i pebrot Amanida d'enciam i tomàquet Pera</p>	<p>Arròs a la cassola amb verdures Peix fresc segons mercat Amanida d'enciam, tomàquet i cogombre Plàtan</p>	<p>Patates a la marinera Rostit de llom amb xampinyons Kiwi</p>
28	29	30	31	
<p>Patates amb pèsols saltejats Salsitxes Amanida d'enciam i blat de moro Taronja</p>	<p>Cigrons ecològics Pit de pollastre a la planxa Amanida d'enciam i olives Plàtan</p>	<p>Espaguetis ecològics amb tomàquet Bacallà a la planxa Amanida d'enciam i pastanaga Pera</p>	<p>Llenties ecològiques amb verdures Fricandó de vedella Amanida d'enciam i tomàquet Poma</p>	



ALIMENTACIÓ SALUDABLE

DuRant eL Dia

DINAR

35%

A Hostesa els nostres menús es basen en productes naturals, sense additius ni saboritzants químics. Les fruites, verdures i hortalisses són fresques i de temporada; els llegums i la pasta (també la integral) són de procedència ecològica; l'arròs és de proximitat, així com els iogurts.

El nostre pa és cruixent i fornejat al dia, també la varietat integral.

Els plats es confeccionen amb vedelles, porcs i pollastres (pollastre groc català) criats pels ramaders de la nostra zona amb alimentació vegetal i amb totes les garanties de qualitat. Fem servir diferents varietats de peix segons el mercat, assessorats pels nostres proveïdors, que ens indiquen l'època de pesca.

Els nostres menús compleixen les freqüències de consum dels diferents grups d'aliments en funció de cada etapa de creixement i s'adapten a les diferents intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.*

BERENAR

10%

Complementa les aportacions de nutrients de l'esmorzar, el menjar i el sopar. Els aliments més recomanables són els cereals i derivats, els lacticis i/o la fruita fresca i la fruita seca.

No hem d'abusar de la brioixeria industrial, els sucres envasats ni altres begudes ensucrades.

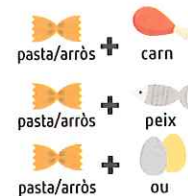
SOPAR

30%

Amb el nostre recomanador de sopars t'ajudem a triar la millor opció de sopar segons el que els teus fills hagin menjat a l'escola.

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR



SOPAR



fruita



lacti



lacti



fruita

ESMORZAR

25%

L'esmorzar és essencial per al rendiment escolar dels nens i les nenes. L'esmorzar es pot repartir en dues ingestes, la primera i més important a casa i la segona a mig matí, durant l'esbarjo.

Un ESMORZAR COMPLET consta de:

-FRUITA

Sencera o trossejada, principalment de temporada.



vitamines

minerals

fibres

-CEREAL

Pa, cereals d'esmorzar baixos en sucres, torrades, coquetes de cereals, etc.



hidrats de carboni

proteïnes

-LACTI

Llet, iogurt natural, formatge, etc.



calci

proteïnes

Mig matí

Esmorzar a casa

Es recomana fer tres àpats principals (esmorzar, dinar i sopar) i dos de complementaris (mig matí i berenar). D'aquesta manera, es repartiran adequadament l'energia i els nutrients que el nostre organisme necessita durant el dia

Entitats col·laboradores:



* Pots sol·licitar al nostre personal la informació de substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, en compliment del Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.