



## MENÚ

FEBRER 2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

Vedruna Tona



DIJOUS

DIVENDRES

01

Sopa d'arròs  
Pit de pollastre arrebossat  
Patates fregides  
Jogurt de proximitat  
691,9Kcal - Prot:35,4g - Lip:21,8g - HC:85,3g  
AGS:5,5g - Sucres:20,1g - Sal:2,0g

04

Espaguetis ecològics amb tomàquet  
Filet de lluç al forn  
Enciam romà  
Taronja  
509,5Kcal - Prot:23,3g - Lip:11,7g - HC:73,3g  
AGS:1,9g - Sucres:14,3g - Sal:1,7g

05

Arròs a la cassola  
Pit de pollastre a la planxa  
Enciam i olives  
Jogurt de proximitat  
669,9Kcal - Prot:36,0g - Lip:20,2g - HC:83,4g  
AGS:5,3g - Sucres:20,6g - Sal:2,6g

06

Trinxat amb rostes  
Llom de porc a la planxa  
Amanida de tomàquet  
Pera  
555,6Kcal - Prot:31,6g - Lip:22,2g - HC:51,1g  
AGS:5,8g - Sucres:20,2g - Sal:2,2g

07

Mongetes seques ecològiques  
Truita de patates  
Carbassó arrebossat  
Poma  
554,5Kcal - Prot:19,5g - Lip:27,2g - HC:53,6g  
AGS:5,0g - Sucres:17,2g - Sal:1,9g

08

Gratinat de patata amb beixamel i bacó  
Cuixa de pollastre  
Enciam i pastanaga  
Kiwi  
805,4Kcal - Prot:43,4g - Lip:33,6g - HC:77,0g  
AGS:10,1g - Sucres:19,8g - Sal:2,9g

11

Crema de carbassó  
Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet  
Patates fregides  
Poma  
663,7Kcal - Prot:18,0g - Lip:30,1g - HC:74,0g  
AGS:10,4g - Sucres:21,4g - Sal:2,3g

12

Macarrons ecològics a la carbonara  
Lluç al forn amb pebrots  
Enciam i olives  
Pera  
674,5Kcal - Prot:33,1g - Lip:23,6g - HC:76,6g  
AGS:8,8g - Sucres:21,0g - Sal:2,9g

13

Cigrons ecològics  
Cuixa de pollastre  
Enciam i tomàquet  
Kiwi  
655,6Kcal - Prot:40,8g - Lip:23,1g - HC:64,0g  
AGS:4,6g - Sucres:18,2g - Sal:1,9g

14

Arròs a la cassola  
Truita de formatge  
Enciam i blat de moro  
Jogurt de proximitat  
739,4Kcal - Prot:30,8g - Lip:29,8g - HC:84,2g  
AGS:9,6g - Sucres:21,0g - Sal:2,8g

15

Patates amb pèsols saltejats  
Pit de pollastre a la planxa  
Enciam i tomàquet  
Taronja  
503,3Kcal - Prot:33,1g - Lip:12,8g - HC:54,9g  
AGS:2,5g - Sucres:19,7g - Sal:1,7g

18

Arròs amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de pollastre  
Enciam i pastanaga  
Poma  
701,1Kcal - Prot:20,8g - Lip:31,5g - HC:80,2g  
AGS:1,7g - Sucres:17,6g - Sal:1,3g

19

Sopa amb pistons ecològics  
Fricandó de vedella  
Enciam romà  
Pera  
500,2Kcal - Prot:29,8g - Lip:12,8g - HC:61,6g  
AGS:3,4g - Sucres:20,5g - Sal:1,8g

20

Minestra de verdures  
Maires fresques fregides  
Enciam i blat de moro  
Jogurt de proximitat  
503,1Kcal - Prot:28,7g - Lip:17,4g - HC:56,2g  
AGS:3,5g - Sucres:26,5g - Sal:2,3g

21

Puré de pastanaga  
Pizza de pernil dolç  
Amanida de tomàquet  
Plàtan  
719,7Kcal - Prot:20,9g - Lip:19,6g - HC:108,6g  
AGS:2,6g - Sucres:31,3g - Sal:3,4g

22

Llenties ecològiques  
Truita de carbassó  
Enciam i olives  
Kiwi  
613,7Kcal - Prot:29,3g - Lip:22,5g - HC:66,8g  
AGS:4,7g - Sucres:18,2g - Sal:2,2g

25

Espaguetis ecològics amb tomàquet  
Truita de formatge  
Enciam i olives  
Taronja  
642,2Kcal - Prot:26,1g - Lip:25,0g - HC:73,5g  
AGS:7,0g - Sucres:14,5g - Sal:2,5g

26

JORNADA MEXICANA (CARNAVAL)  
Arròs amb 'frijoles'  
Fajites de vedella  
Barret mexicà  
833,9Kcal - Prot:26,1g - Lip:31,1g - HC:109,7g  
AGS:12,3g - Sucres:24,9g - Sal:2,3g

27

Verdura tricolor  
Pernillets de pollastre a les fines herbes  
Enciam i tomàquet  
Pera conference  
558,1Kcal - Prot:29,9g - Lip:20,4g - HC:57,7g  
AGS:4,4g - Sucres:21,2g - Sal:1,7g

28

Sopa amb pistons ecològics  
Filet de lluç al forn  
Enciam i blat de moro  
Jogurt de proximitat  
452,7Kcal - Prot:23,3g - Lip:10,7g - HC:62,7g  
AGS:2,8g - Sucres:21,6g - Sal:1,9g



Revisat per Laia Torrelles, Diplomada en Nutrició i dietètica. Col·legiada nº CAT001125

# ALIMENTACIÓ SALUDABLE Durant eL Dia



## DINAR

35%

A Hostesa els nostres menús es basen en productes naturals, sense additius ni saboritzants químics. Les fruits, 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 llogunts.

El nostre pa és crujent 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.\*



## Mig matí

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.

## ESMORZAR

25%

Un ESMORZAR COMPLET consta de:

### - FRUITA

Sencera o trossejada, principalment de temporada.



### - CEREALES

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



### - LACTI

Llet, iogurt natural, formatge, etc.



## 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



## 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 lactis i/o la fruita fresca i la fruita seca.

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



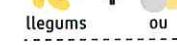
## SOPAR

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



@hostesa

[www.hostesa.com](http://www.hostesa.com)

## 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.