

MENÚS RECOMANABLES



VALORS MENJADORS EDUCATIUS
Hipòlit làzaro, 26 - Barcelona
Telf. 934 274 734

ESMORZARS

així comencem bé el dia

- * Llet amb torrades integrals i alvocat. Fruita i un grapat de fruits secs
- * Bol de iogurt natural amb daus de pera i musli. Entrepà de pernil.
- * Torrades de pa integral amb hummus Plàtan i un grapat de fruits secs
- * Macedònia de fruita fresca amb iogurt i musli. Pa amb xocolata negra.
- * Pa amb tomàquet i formatge. Pera i un iogurt natural

BERENAR

per mantenir el ritme a la tarda

- * 1 o 2 peces de fruita fresca i bastonets de pa integrals.
- * Un grapat de fruites seques. (nous, ametlles, avellanes)
- * Entrepà de formatge o pernil.
- * Torrades de pa integral amb alvocat
- * Macedònia de fruites fresques amb iogurt.

SOPAR

així acabem bé el dia

1a Setmana

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

2a Setmana

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		Amanida Ou Fruita del temps	Pasta (sopa) Peix blau Làctic	Verdura cuita Carn blanca Fruita del temps

3a Setmana

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Verdura cuita Peix blanc Fruita del temps	Amanida Carn blanca Làctic	Verdura cuita Peix blau Fruita del temps	Verdura cuita Ou Làctic	Pasta (sopa) Carn blanca Fruita del temps

4a Setmana

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Amanida Carn blanca Fruita del temps	Amanida Ou Làctic	Verdura cuita Peix blau Fruita del temps	Amanida Carn blanca Làctic	Verdura cuita Peix blanc Fruita del temps

RECOMANACIONS EN EL SOPAR

PODEM CONSIDERAR/INCLoure COM A:

AMANIDA



Enciam, tomàquet, pastanaga, remolatxa, blat de moro, api, carbassó, xampinyons, fruits secs, llavors, gaspatxo...

VERDURA CUITA



Mongeta verda, bròquil, bledes, espinacs, coliflor, carxofa, escalivada, menestra, purés de verdures...

PASTA (SOPA)



Brou amb verdures i peix o carn, s'aconsella però prèviament desgrassat, també podríem emprar en comptes de pasta: arròs o patata o altres cereals, tot dependrà de l'aliment consumit en l'àpat del dinar (intentarem donar varietat a l'infant).

PEIX BLAU



Tonyina, salmó, verat, sardina, seitó, mol i emperador.

PEIX BLANC



Lluç, llenguado, rap, orada, llobarro, peluda...

CARN VERMELLA



Vedella, porc, xai i ànec.

CARN BLANCA



Pollastre, gall dindi i conill.

LÀCTIC



Iogurt, formatges tendres i quallades (no es pot considerar un bon làctic natilles, flams ni postres amb molt sucre).

PROTEÏNA VEGETAL: Els segons plats (plats proteics) també es poden substituir per aliments proteics d'origen vegetal com: Cigrans, llenties, quinoa i mongeta seca o bé tofu, tempeh, seitan...

Andrea Rodríguez Sancho
Col·legiada n° CAT000899
Graduada en Nutrició Humana i Dietètica