
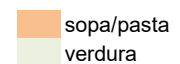

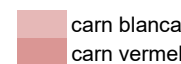

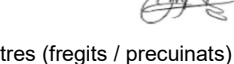

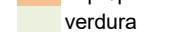



MENÚ HIVERN		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge							
Basal. Setmana 1	Esmorzar	Mitja de: Llet, llet soja, café, café amb llet, infusions, cacau / Entrepans d'embotits baixos en sal / Pa de barra, pa de payès torrat, torrades (normals i integral) Mantega, melmelades normal i diet, mel, codonyat / Galetes, galetes diet / Suc de fruita, aigua. Els diumenges i els festius chocolata, croissants.													
	Hidratació	Mitja de: Suc, gelatines, infusions i aigua.													
	Menjar: 1er Plat	Cigrons estofats amb verdures	Bròquil gratinat amb pernil dolç, formatge i beixamel	Fideus a la cassola amb costella	Amanida de fulles de temporada, formatge fresc i panses	Llenties estofades amb verdures	Llacets de colors a la carbonara de salmó	Mongeta verda saltejada amb pernil							
	2on Plat	Corbina sobre llit de tomàquet gratinat amb alioli	Pollastre a l'allet amb pebrot verd	Albergínia farcida de tonyina	Paella de peix amb sípia, musclos i gambetes	Bacallà a la llauna i espàrrecs verds	Estofat de gall d'indi amb pastanaga i cebetes	Caldereta de xai							
	Postre	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Fruita temporada	Púding							
	Brenar	Mitja de: Llet, llet vegetal, café amb llet, suc, infusions, galetes, iogurt													
	Sopar: 1er Plat	Sopa de peix amb pasta	Crema de pastanaga	Patata, pastanaga i mongeta verda	Minestra saltejada amb all i julivert	Crema de carbassó	Sopa de verdures amb galets	Crema de porros							
	2on Plat	Truita de patates i ceba amb tomàquet amanit	Daus de tonyina amb picada i amanida de pastanaga	Croquetes de pernil amb amanida	Cuixetes de pollastre amb cebetes i xampinyons	Truita de pernil dolç amb tomàquet amanit	Lluç a la marinera amb espàrrecs blancs	Truita francesa amb amanida							
	Postre	logurt	logurt	logurt	Natilles sense sucre	logurt	logurt	Macedònia del temps							
	Resopó	Mitja de: Llet, llet vegetal, infusions, suc, iogurts i gelatines.													
Gramatje		2.345		2.345		2.345		2.345		2.345		2.400			
K Cal	Prot (g)	2.038	75	2.011	85	1.916	87	1.950	84	2.131	92	1.977	85	2.129	81
HCar(g)	Lip (g)	206	78	244	73	236	78	233	68	232	92	224	90	238	91

Programació Validada i supervisada per la consultoria nutricional Cesnut Nutrició. Firmat per Rose Montane, directora de Cesnut Nutrició. N.col: 0681

Programació de menús validada i supervisada per RHS del centre. Elka Rosario N.col:08-049999

					
llegum	sopa/pasta	ou	carn blanca	carn vermella	altres (fregits / precuinats)
					
arròs	verdura	peix			

Als serveis de esmorzar , menjar i sopar : sempre esta a disposició dels residents una safata de fruita de temporada a mes a mes del postra estipulat al menú , igualment el flams i natilles que es serveixen sempre son sense sucre i els iogurts desnatats