



MENÚ DESEMBRE 2023

GPT

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				<p>Dia 1</p> <p>1r. Potatge de cigrons amb carabassa ecològica.</p> <p>2n. Filet de lluç a la gallega i ensalada d'encisam, tomaca, carlota i api.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:94g, Sucre:4g, Grei.:18g, G.Sat:2g, Prot:34g, Fibra:21g, Sal:1g, KCal:691</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura bullida i peix blau.</small></p>
<p>Dia 4</p> <p>1r. Sopa de peix amb estreles.</p> <p>2n. Pit de pollastre arrebossat amb ensalada d'encisam, tomaca cherri, carlota i remolatxa.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:49g, Sucre:2g, Grei.:14g, G.Sat:2g, Prot:22g, Fibra:11g, Sal:1g, KCal:409</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 5</p> <p>1r. Crema de verdures natural amb carabasseta ecològica.</p> <p>2n. Truita francesa amb ensalada d'encisam, carlota, espirals i cogombre.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:42g, Sucre:2g, Grei.:6g, G.Sat:1g, Prot:19g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:304</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura bullida i peix blau.</small></p>	<p>Dia 6</p> <p>DIA DE LA CONSTITUCIÓ</p>	<p>Dia 7</p> <p>FESTIU</p> <p>DIA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓ</p>	<p>Dia 8</p>
<p>Dia 11</p> <p>1r. Llentilles hortolanes.</p> <p>2n. Truita de creïlla amb ensalada d'encisam, tomaca cherri, carlota i olives.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:56g, Sucre:13g, Grei.:14g, G.Sat:5g, Prot:23g, Fibra:6g, Sal:4g, KCal:489</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i carn d'au.</small></p>	<p>Dia 12</p> <p>1r. Fideuà campellera amb calamar.</p> <p>2n. Llom adobat al forn amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i api.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:73g, Sucre:4g, Grei.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura torrada i ou.</small></p>	<p>Dia 13</p> <p>1r. Sopa minestrone amb pinyons de pasta.</p> <p>2n. Lluç al vapor amb samfaina i ensalada campestre amb carlota, dacs i llombarda.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:41g, Sucre:4g, Grei.:8g, G.Sat:2g, Prot:31g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:368</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i carn.</small></p>	<p>Dia 14</p> <p>1r. Crema de floricol natural amb poma i ceba ecològica.</p> <p>2n. Magre estofat amb carlota al romer.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:41g, Sucre:7g, Grei.:20g, G.Sat:6g, Prot:17g, Fibra:16g, Sal:1g, KCal:428</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blau.</small></p>	<p>Dia 15</p> <p>1r. Arròs de verdures.</p> <p>2n. Calamars a la romana i ensalada d'encisam, carlota, cogombre i remolatxa.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:93g, Sucre:5g, Grei.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:716</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura bullida i peix blanc.</small></p>
<p>Dia 18</p> <p>1r. Crema de carabassa natural.</p> <p>2n. Cuixa de pollastre a les fines herbes amb creïlles al all.</p> <p>3r. Lacti / Pa.</p> <p><small>H.Carb:45g, Sucre:2g, Grei.:15g, G.Sat:4g, Prot:41g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:486</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blanc.</small></p>	<p>Dia 19</p> <p>1r. Arròs caldós amb cigrons i bajoquetes.</p> <p>2n. Lluç al forn amb tomaca i ensalada mezclum amb carlota, api i cogombre.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:54g, Sucre:3g, Grei.:10g, G.Sat:1g, Prot:21g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:397</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura torrada i ou.</small></p>	<p>Dia 20</p> <p>1r. Olla de llegums.</p> <p>2n. Truita francesa amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i remolatxa.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:49g, Sucre:2g, Grei.:20g, G.Sat:4g, Prot:20g, Fibra:17g, Sal:2g, KCal:469</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i carn d'au.</small></p>	<p>Dia 21</p> <p>1r. Macarrons integrals amb carabasseta, pebrera ecològica i tomaca.</p> <p>2n. Croquetes de bacallà i ensalada d'encisam, carlota, dacs i llombarda.</p> <p>3r. Fruita / Pa.</p> <p><small>H.Carb:93g, Sucre:13g, Grei.:22g, G.Sat:3g, Prot:15g, Fibra:18g, Sal:2g, KCal:650</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blau.</small></p>	<p>Dia 22</p> <p>MENÚ ESPECIAL NADALENC</p> <p>1r. Caldo Nadalenc amb gallina, ou dur i pluja.</p> <p>2n. Burger COES amb ketchup i creïlles xips.</p> <p>3r. Postre nadalenc.</p> <p><small>H.Carb:39g, Sucre:1g, Grei.:25g, G.Sat:3g, Prot:33g, Fibra:11g, Sal:1g, KCal:513</small></p> <p><small>Suggeriment de sopar: Verdura bullida i peix blanc.</small></p>

Els divendres es servirà Pa amb segó

Existeix un Menú Declaració d'Al·lèrgens a disposició del comensal amb la fi d'informar sobre la possible presència o traços de substàncies recollides en el Reglament (UE) N°1169/2011 Annex II, que pot consultar al seu centre.

Atenció nutricional al comensal: De dilluns a dijous de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o les 24 hores en informa@coessl.es

