

**MENÚ INFANTIL BÀSIC tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |   |
|------------------|--|------------------|---|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de carn<br>Empanadilles amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps                                   | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Croquetes de carn d'olla amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Mandonguilles d'au amb xampinyons<br>Flam   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Natilla  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Raviolis de carn amb salsa de tomàquet<br>Barretes de lluç al forn amb pastanaga ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Pit de pollastre amb tomàquet al forn<br>Iogurt ensucrat natural   | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrat sabors                                   |
| DIVENDRES        | Canelons de carn amb beixamel<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                                | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Tuita a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps                         |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL BÀSIC SENSE LACTOSA tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |  |
|------------------|--|------------------|--|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de carn<br>Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps   | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps   |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Mandonguilles d'au amb xampinyons<br>Iogurt de sabors sense lactosa   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Iogurt de sabors sense lactosa  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat sense lactosa<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat sense lactosa<br>Rodanxa de mussola amb pastanaga ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Pit de pollastre amb tomàquet al forn<br>Iogurt natural sense lactosa  | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt de sabors sense lactosa  |
| DIVENDRES        | Paella de carn amb verdures<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps  | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Tuita a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps  |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut. S'han eliminat tots aquells aliments que contenen lactosa.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL BÀSIC SENSE LACTOSA, FRUCTOSA, SORBITOL tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |   | Dinar 2a setmana |   |
|------------------|---|------------------|---|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de carn<br>Rodanxa de mussola amb patata<br>Gelatina                  | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Pit de pollastre amb xampinyons<br>Gelatina               |
| DIMARTS          | Arròs bullit<br>Mandonguilles d'au amb xampinyons<br>Iogurt de sabors sense lactosa           | DIMARTS          | Arròs bullit<br>Salsitxa d'au amb patates<br>Iogurt de sabors sense lactosa                       |
| DIMECRES         | Macarrons blancs amb formatge ratllat sense lactosa<br>Medalló de lluç amb enciam<br>Gelatina | DIMECRES         | Espaguetis blancs amb formatge ratllat sense lactosa<br>Rodanxa de mussola amb enciam<br>Gelatina |
| DIJOUS           | Puré de patata<br>Pit de pollastre amb saltejat de bolets<br>Iogurt natural sense lactosa     | DIJOUS           | Puré de patata<br>Cuixa de pollastre amb saltejat de bolets<br>Iogurt natural sense lactosa       |
| DIVENDRES        | Paella de carn amb verdures<br>Tuita a la francesa amb enciam<br>Gelatina                     | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Truita a la francesa amb enciam<br>Gelatina                |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut. S'han eliminat tots aquells aliments que contenen lactosa, fructosa i sorbitol.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL BÀSIC (sense lleties) tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |   |
|------------------|--|------------------|---|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de carn<br>Empanadilles amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps                                   | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Croquetes de carn d'olla amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps      |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Mandonguilles d'au amb xampinyons<br>Flam   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Natilla  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Raviolis de carn amb salsa de tomàquet<br>Barretes de lluç al forn amb ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Pit de pollastre amb tomàquet al forn<br>Iogurt ensucrenat natural                                       | DIJOUS           | Crema de verdures<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrenat sabors                        |
| DIVENDRES        | Canelons de carn amb beixamel<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                                | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Truit a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps               |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**F.PRC31.01 MENÚS TARDOR-HIVERN**

**MENÚ INFANTIL BÀSIC SENSE CARN tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |  |
|------------------|--|------------------|--|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de peix<br>Empanadilles amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps                                   | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Croquetes de bolets amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                        |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Cua de bacallà amb xampinyons<br>Flam   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Caella amb samfaina<br>Natilla  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet<br>Barretes de lluç al forn amb pastanaga ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Caella amb tomàquet al forn<br>Iogurt ensucrat natural   | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cua de bacallà amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrat sabors  |
| DIVENDRES        | Canelons d'espínacs amb beixamel<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                             | DIVENDRES        | Patata estofada amb verdures<br>Truita a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps                                  |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut. On s'ha eliminat tot tipus de car  
L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL BÀSIC TRITURAT tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |   |
|------------------|--|------------------|---|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de carn<br>Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps triturada                             | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps triturada                      |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Mandonguilles d'au amb xampinyons<br>Flam   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Natilla  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural triturada | DIMECRES         | Raviolis de carn amb salsa de tomàquet<br>Rodanxa de mussola al forn amb pastanaga baby<br>Pinya en conserva al natural triturada |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet<br>Iogurt ensucrenat natural  | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrenat sabors   |
| DIVENDRES        | Canelons de carn amb beixamel<br>Tuita a la francesa amb pastanaga<br>Fruita del temps triturada   | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Truit a la francesa amb xampinyons<br>Fruita del temps triturada                           |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut on tots els plats es serveixen triturats amb brou líquid.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL BÀSIC TRITURAT SENSE CARN tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |  |
|------------------|--|------------------|--|
| DILLUNS          | Sopa maravilla amb brou de peix<br>Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps triturada                             | DILLUNS          | Sopa de llavors amb brou de verdures<br>Sèpia estofada<br>Fruita del temps triturada   |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Cua de bacallà amb xampinyons<br>Flam   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Caella amb samfaina<br>Natilla  |
| DIMECRES         | Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles<br>Macedònia en conserva al natural triturada | DIMECRES         | Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet<br>Rodanxa de mussola al forn amb pastanaga baby<br>Pinya en conserva al natural triturada |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus<br>Caella amb salsa de tomàquet<br>Iogurt ensucrat natural  | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cua de bacallà amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrat sabors  |
| DIVENDRES        | Canelons d'espínacs amb beixamel<br>Tuita a la francesa amb pastanaga<br>Fruita del temps triturada                                      | DIVENDRES        | Patata estofada amb verdures<br>Truit a la francesa amb xampinyons<br>Fruita del temps triturada                                     |

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut on tots els plats es serveixen tr amb brou líquid. No conté cap tipus de carn ni derivat.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal apr

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**MENÚ INFANTIL SENSE GLUTEN tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |  |
|------------------|--|------------------|--|
| DILLUNS          | Sopa sense gluten amb brou de carn<br>Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps  | DILLUNS          | Sopa sense gluten amb brou de verdures<br>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps                       |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Embotit de gall d'indi a la planxa amb xampinyons<br>Flam (sense gluten)  | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Natilla (sense gluten)  |
| DIMECRES         | Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles (sense gluten)<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Espaguetis sense gluten amb salsa de tomàquet<br>Rodanxa de mussola amb pastanaga ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus (sense gluten)<br>Pit de pollastre amb tomàquet al forn<br>Iogurt ensucrat natural  | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt ensucrat sabors                                    |
| DIVENDRES        | Paella de carn amb verdures<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps  | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Truit a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps                          |

Menú sense gluten: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut, al qual se li han eliminat tots aquells ingredients i aliments que contenen gluten.

L'aport energètic està compostat per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*



**MENÚ INFANTIL SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |   |
|------------------|--|------------------|---|
| DILLUNS          | Sopa sense gluten amb brou de carn<br>Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes<br>Fruita del temps  | DILLUNS          | Sopa sense gluten amb brou de verdures<br>Pit de pollastre amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps  |
| DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Embotit de gall d'indi a la planxa amb xampinyons<br>Gelatina   | DIMARTS          | Bajoques amb patata<br>Salsitxa d'au amb samfaina<br>Gelatina   |
| DIMECRES         | Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat (s/lactosa)<br>Medalló de lluç amb salsa d'ametlles (sense gluten)<br>Macedònia en conserva al natural | DIMECRES         | Espaguetis sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat (s/lactosa)<br>Rodanxa de mussola amb pastanaga ratllada<br>Pinya en conserva al natural |
| DIJOUS           | Cigrons amb fideus (sense gluten)<br>Pit de pollastre amb tomàquet al forn<br>Iogurt natural sense lactosa   | DIJOUS           | Llenties amb arròs<br>Cuixa de pollastre amb carabassó a daus<br>Iogurt sabors sense lactosa  |
| DIVENDRES        | Paella de carn amb verdures<br>Tuita a la francesa amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps  | DIVENDRES        | Patata estofada amb carn de vedella<br>Truita a la francesa amb enciam i panís<br>Fruita del temps  |

Menú sense gluten i sense lactosa: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut, al qual se li han eliminat tots aquells ingredients i aliments que contenen gluten i lactosa.

L'aport energètic està compostat per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

**F.PRC31.01 MENÚ TARDOR-HIVERN**

**MENÚ INFANTIL TEXTURITZAT tardor-hivern 2019-2020**

| Dinar 1a setmana |  | Dinar 2a setmana |  |
|------------------|--|------------------|--|
| Dilluns          | Sèmola de blat amb rodanxa de mussola i verdures<br>Fruita del temps triturada   | Dilluns          | Sèmola de blat amb pollastre i verdures<br>Fruita del temps triturada                      |
| Dimarts          | Patata amb mandonguilles d'au i xampinyons<br>Flam                               | Dimarts          | Patata amb caella i verdures<br>Natilla  |
| Dimecres         | Macarrons amb tonyina i alberginia<br>Macedònia en conserva al natural triturada | Dimecres         | Sèmola d'arròs amb rodanxa de mussola i verdures<br>Pinya en conserva al natural triturada |
| Dijous           | Cigrons amb pollastre i espinacs<br>Iogurt ensucrat natural                      | Dijous           | Llenties amb pollastre i verdures<br>Iogurt ensucrat sabors                                |
| Divendres        | Canelons de carn amb verdures<br>Fruita del temps triturada                      | Divendres        | Patata amb vedella i verdures<br>Fruita del temps triturada                                |

Menú texturitzat: menú equilibrat que aporta l'energia i els nutrients necessaris per a un correcte estat de salut.

Es un menú complet triturat que amb un únic plat conté les proteïnes, hidrats de carboni i lípids necessaris.

L'aport energètic està compost per un 55% d'HC, un 15% de prot i un 30% de lip, 700kcal aprox.

**Vigent a partir del dia 4 de novembre del 2019.**

El menú ha estat elaborat per la dietista - nutricionista de la Fundació Privada Mercè Pla

*Aquest document és confidencial i d'ús exclusiu per part de Fundació Privada Mercè Pla.*

