

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



01

Cigrons amb patates
Vedella a la jardinera
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

02

Macarrons a la carbonara (llet sense lactosa)
Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i pastanaga
Pa blanc/integral i logurt de soja

03

*DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ*

06

FESTIU

07

Arròs del Delta de l'Ebre a la milanesa veggio
Truita francesa amb enciam i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

08

Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro, tomàquet i olives)
Caldereta de rap i calamars amb patates
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

09

Trinxat de col Ametller amb patates
Pollastre groc rostit a les fines herbes amb enciam i tomàquet
Pa blanc/integral i logurt de soja

10

Crema tèbia de carbassó natural Ametller amb crostons
Mongetes blanques saltejades amb verdures i pernil dolç (sense lactosa)
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

13

Verdura tricolor
Mandonguilles (sense lactosa) amb salsa de tomàquet
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

14

Crema de pastanaga natural Ametller
Cigrons saltejats amb verdures
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

15

Espaguetis a la florentina (amb espinacs i beixamel sense lactosa)
Truita de patata i tonyina amb enciam i pastanaga
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

16

Arròs del Delta de l'Ebre tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)
Estofat de gall dindi amb enciam i olives
Pa blanc/integral i logurt de soja

17

Pèsols amb patates
Lluç a la romana amb enciam i tomàquet
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

20

Amanida de lleties ECO amb tomàquet, ceba i pebrot Ametller
Nuggets de pollastre casolans amb enciam i cogombre
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

21

Crema d'estiu (mongeta verda, carbassó i pastanaga Ametller)
Truita de patata i ceba amb enciam i olives
Pa blanc/integral i Fruita fresca Ametller

22

*DINAR ESPECIAL
FINAL DE CURS*

23

24

27

28

29

30

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
Cristina López Hernández
Nº de Colegiada:
CAT000304



TORNADA AL COL·LEGI, TORNADA AL MENJADOR. ESPAIS SEGURS I SALUDABLES

Hostesa



Al menjador del col·legi, hi hem instaurat un nou protocol per complir amb les noves normatives de seguretat i de salut.

1 Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2 Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3 Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

Per a més informació, visiteu el web del col·legi

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR		SOPAR	
pasta/arròs	+ carn	verdura	+ peix
pasta/arròs	+ peix	verdura	+ ou
pasta/arròs	+ ou	verdura	+ carn
verdura	+ carn	pasta/arròs	+ peix
verdura	+ peix	pasta/arròs	+ ou
verdura	+ ou	pasta/arròs	+ carn
llegums	+ carn	verdura	+ peix
llegums	+ peix	verdura	+ ou
llegums	+ ou	verdura	+ carn
fruita		lacti	
		lacti	fruita

@hostesa

www.hostesa.com

Entitats col·laboradores:



AENOR
PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19
HOSTESA