



Menú Llar d'infants Ginesta



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
23-6 FESTA	24-6 FESTA	25-6 • Brou d'au i pasta • Truita de patata i carbassó • Amanida, pa i iogurt	26-6 • Espirals amb tomàquet i formatge • Panga al forn amb ceba i tomàquet • Amanida, pa i fruita	27-6 • Patata i pèsol • Hamburguesa mixta • Amanida, pa i gelat
30-6 • Patata i mongeta • Botifarra de porc al forn • Amanida, pa i fruita	1-7 • Llenties amb verdures • Peix a la marinera • Amanida, pa i fruita àcida	2-7 • Macarrons amb tomàquet i formatge • Truita francesa • Amanida, pa i iogurt	3-7 • Crema de pastanaga • Peix arrebossat • Amanida, pa i fruita	4-7 • Arròs amb carn d'au • Pollastre a l'allet • Amanida, pa i gelat
7-7 • Tallarines amb tomàquet i formatge • Peix al forn amb ceba i patata • Amanida, pa i fruita	8-7 • Patata i mongeta • Gall dindi estofat amb verdures • Amanida, pa i fruita	9-7 • Arròs amb salsa de verduretes • Hamburguesa mixta • Amanida, pa i iogurt	10-7 • Mongetes estofades • Truita francesa • Amanida, pa i fruita àcida	11-7 • Brou vegetal i pasta • Croquetes de bacallà • Amanida, pa i gelat
14-7 • Arròs amb tomàquet • Peix al forn amb tomàquet i ceba • Amanida, pa i fruita	15-7 • Crema de porros • Truita de patates • Amanida, pa i fruita	16-7 • Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge • Pollastre a la llimona • Amanida, pa i iogurt	17-7 • Patata i mongeta • Peix planxa amb all i julivert • Amanida, pa i fruita	18-7 • Cigrons amb vedures • Salsitxes d'au al forn • Amanida, pa i gelat
21-7 • Espaguetis bolonyesa i formatge • Peix arrebossat • Amanida, pa i fruita	22-7 • Llenties amb verdures • Truita i tall de formatge • Fruita del temps	23-7 • Crema de carbassó • Mandonguilles de vedella amb verdures • Amanida, pa i iogurt	24-7	25-7

EL IOGURT

El iogurt és una llet fermentada, resultant de l'acció de les bacteries làctiques amb la llet. Els bacteris que s'afegeixen generalment són *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*. Però en el mercat hi ha altres productes que se'ls ha afegit bacteris com *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus sake* o bifidobacterias.

La llet pasteuritzada i homogeneïtzada juntament amb els bacteris làctics, es sotmet a una temperatura de 40°C, i es transformen els components de la llet per l'acció dels bacteris. La lactosa (el sucre de la llet) es transforma en àcid làctic que confereix el gust àcid al iogurt. A més els greixos i proteïnes es predigereixen i faciliten la seva absorció intestinal.

TRITURATS

Dilluns i divendres: pollastre o gall dindi, arròs, mongeta, pastanaga i ceba

Dimarts: vedella, patata, mongeta, pastanaga i ceba

Dimecres: rovell d'ou, patata, mongeta, pastanaga i ceba

Dijous: filet de lluç, patata, mongeta, pastanaga i ceba

Postres: iogurt



Apats i lleure per escoles

www.camposestela.com

Av. Antoni Gaudí s/n
08191 Rubí (Barcelona)
Tel. 93 588 12 62
Fax 93 588 06 99
info@camposestela.com

Visiti la nostra web per poder seguir les recomanacions de menús pels sopars més adients pels seus fills i consultar la valoració nutricional dels dinars.