

ESCOLA BRESSOL LA PUPUT - BIGUES I RIELLS DEL FAI

SETEMBRE

CURS 2026-2027

TRITURAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
				4
	7	8	9	10
				11
14	15	16	17	18
	• Triturat de polenta, carbassó i cigrons	• Triturat d'arròs integral, pastanaga i bacallà s/espines	• Triturat de mill integral, bròquil i pollastre	• Triturat de patates, carbassó, porro i vedella
	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites
21	22	23	24	25
• Triturat de polenta, carbassa i pollastre	• Triturat de patates, carbassó i ou	• Triturat de cuscús integral, pastanaga i gall dindi	• Triturat d'arròs integral, pèsols mongeta tendra i lluç s/espines	• Triturat de mill integral, verdures de tardor i lleties
• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites
28	29	30		
• Triturat de patates, carbassó i pollastre	• Triturat d'arròs integral, ceba, mongeta tendra i ou	• Triturat de cuscús integral, pastanaga i bacallà s/espines		
• Triturat de fruites	• Triturat de fruites	• Triturat de fruites		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI
Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània. Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.**