

MENÚ BÀSIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Empanadilles (3u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Croquetes de carn d'olla (3u) amb salsa de tomàquet Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles (3u) mixtes amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb verdures a la parrilla Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i olives verdes Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i formatge Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Els dinars aporten una mitjana de 700 Kcal.

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

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 BÀSIC FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Empanadilles (3u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Croquetes de carn d'olla (3u) amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb fideus Muslito de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú bàsic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

Els dinars aporten una mitjana de 700 Kcal.

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

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 BÀSIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú bàsic triturat : menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

Els dinars aporten una mitjana de 700 Kcal.

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

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 BAIX EN POTASSI TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Empanadilles (3u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Croquetes de carn d'olla (3u) amb salsa de tomàquet Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb xampinyons Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb verdures a la parrilla Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i olives verdes Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i formatge Macarrons amb salsa de tomàquet i tonyina Fruita del temps

Menú baix en potassi: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

On s'han reduït aquells aliments rics amb potassi i s'han tingut en compte les tècniques culinàries per preescripció mèdica.

Els dinars aporten una mitjana de 700 Kcal.

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

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 HIPERCALÒRIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Empanadilles (4u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Croquetes de carn d'olla (4u) amb salsa de tomàquet Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (4u) amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (3u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap (2u) amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola (2u) amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb verdures a la parrilla Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i olives verdes Canelons de carn amb beixamel (5u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i formatge Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

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

S'ha augmentat 1/2R el 1r plat i la proteïna del 2n plat.

Els dinars aporten una mitjana de 800 Kcal.

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

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 HIPERCALÒRIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola (2u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre (2u) amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (4u) amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (3u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet, tonyina i formatge ratllat Cua de rap (2u) amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola (2u) amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre (2u) amb salsa de tomàquet Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons de carn amb beixamel (5u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

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

El menjar es servirà triturat amb brous líquids. S'ha augmentat 1/2R el 1r plat i la proteïna del 2n plat.

Els dinars aporten una mitjana de 800 Kcal.

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

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.

MENU HIPOCALÒRIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú hipocalòric: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric.

S'ha elaborat el menú hipocalòric del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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.

MENU HIPOCALÒRIC FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb verdures Muslito de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hipocalòric: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

S'ha elaborat el menú hipocalòric del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOCALÒRIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i albergínia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hipocalòric triturat: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

S'ha elaborat el menú hipocalòric del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOCALÒRIC SENSE LACTOSA TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt sabor sense lactosa	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt sabors sense lactosa
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Espaguetis amb ou dur i salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt natural sense lactosa	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt sabors sense lactosa
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel de soja (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú hipocalòric: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric i on s'han tret tots aquells aliments que contenen lactosa.

S'ha elaborat el menú hipocalòric del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOCALÒRIC SENSE LLET DE VACA TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Gelatina	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Gelatina
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Espaguetis amb ou dur i salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Gelatina	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Gelatina
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel de soja (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú hipocalòric: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric i on s'han tret tots aquells aliments que contenen llet de vaca. S'ha elaborat el menú hipocalòric del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOSÒDIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles (3u) mixtes amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb tomàquet, tonyina sense sal i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb verdures a la parrilla Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i formatge Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú hiposòdic: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'ha elaborat el menú hiposòdic del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

És confecciona eliminant aquells aliments rics amb sodi, cuinant sense sal i eliminant la sal d'adició.

El valor nutricional és d'unes 700 Kcal al dinar.

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 HIPOSÒDIC FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles (3u) mixtes amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb tomàquet, tonyina sense sal i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb fideus Muslitos de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hiposòdic: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'ha elaborat el menú hiposòdic del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

És confecciona eliminant aquells aliments rics amb sodi, cuinant sense sal i eliminant la sal d'adició.

El valor nutricional és d'unes 700 Kcal al dinar.

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 HIPOSÒDIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles (3u) mixtes amb xampinyons Flam	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta (2u) amb samfaina Natilla
DIMECRES	Macarrons amb tomàquet, tonyina sense sal i formatge ratllat Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis de carn amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb fideus Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt ensucrat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons de carn amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hiposòdic triturat: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària. S'ha elaborat el menú hiposòdic del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

És confecciona eliminant aquells aliments rics amb sodi, cuinant sense sal i eliminant la sal d'adició.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

El valor nutricional és d'unes 700 Kcal al dinar.

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 HIPOCALÒRIC-HIPOSÒDIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigróns amb verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú hipocalòric-hiposòdic: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric i el contingut de sal.

S'ha elaborat el menú del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOCALÒRIC-HIPOSÒDIC FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i albergínia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb verdures Muslito de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hipocalòric-hiposòdic: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric i el contingut de sal.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

S'ha elaborat el menú del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 HIPOCALÒRIC-HIPOSÒDIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps triturada

Menú hipocalòric-hiposòdic triturat: dieta equilibrada on es controla l'aport calòric i el contingut de sal.

S'ha elaborat el menú del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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

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 NO FLATULENT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb ceba Fruita del temps
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb bolets Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb patata al forn Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Pit de pollastre amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb patata Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Fruita del temps	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Fruita del temps

Menú no flatulent: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'ha elaborat el menú no flatulent del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

S'ha realitzat eliminant els aliments rics amb fibra i tots aquells que produeixen flatulències.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 NO FLATULENT NO OU TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb ceba Fruita del temps
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb bolets Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb patata al forn Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Pit de pollastre amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb patata Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Puré de patata Medalló de lluç amb pastanaga baby Fruita del temps	DIVENDRES	Crema de pastanaga Embotit de gall d'indi a la planxa amb pastanaga a roda Fruita del temps

Menú no flatulent: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'ha elaborat el menú no flatulent del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

S'ha realitzat eliminant els aliments rics amb fibra, tots aquells que produeixen flatulències i els aliments que contenen ou.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 NO FLATULENT FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb ceba Fruita del temps triturada
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb bolets saltejats Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb tonyina i formatge ratllat Cua de rap amb patata al forn Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Muslito de pollastre (2u) amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb patata Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Fruita del temps triturada

Menú no flatulent: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

S'ha elaborat el menú no flatulent del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

S'ha realitzat eliminant els aliments rics amb fibra i tots aquells que produeixen flatulències.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 NO FLATULENT TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb ceba Fruita del temps triturada
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb saltejat de bolets Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb tonyina Cua de rap amb patata al forn Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Pit de pollastre amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb patata Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Fruita del temps triturada

Menú no flatulent triturat: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat d
S'ha elaborat el menú no flatulent del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

S'ha realitzat eliminant els aliments rics amb fibra i tots aquells que produeixen flatulències.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 NO FLATULENT TRITURAT HIPOSÒDIC HIPERCALÒRIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola (2u) amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre (2u) amb ceba Fruita del temps triturada
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat sabors	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb saltejat de bolets Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb tonyina Cua de rap (2u) amb patata al forn Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola (2u) amb salsa de poma Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Pit de pollastre (2u) amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb patata Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Fruita del temps triturada

Menú no flatulent triturat: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat d
S'ha elaborat el menú no flatulent del cap de setmana el més semblant possible al menú bàsic per tal de ser més festiu.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids. S'ha augmentat 1/2R el 1r plat i la proteïna del 2n plat.

S'ha realitzat eliminant els aliments rics amb fibra i tots aquells que produeixen flatulències.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 SENSE GLUTEN TARDOR-HIVERN 2018-2019			
Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa sense gluten amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carbassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS	Sopa sense gluten amb brou de verdures Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS	Bajoques amb patata Truita a la francesa amb xampinyons sense salsa Flam sense gluten	DIMARTS	Bajoques amb patata Salsitxa mixta amb samfaina Natilla sense gluten
DIMECRES	Macarrons sense gluten amb tonyina i salsa de tomàquet Cua de rap amb salsa d'ametlles (sense farina) Macedònia en conserva al natural	DIMECRES	Espaguetis sense gluten amb ou dur i salsa de Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs (sense fari Pinya en conserva al natural
DIJOUS	Cigrons amb fideus sense gluten Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt ensucrenat natural	DIJOUS	Llenties amb arròs Cuixa de pollastre amb verdures a la parrilla Iogurt ensucrenat sabors
DIVENDRES	Enciam, pastanaga, tomàquet i olives verdes Espaguetis sense gluten amb carn picada i tomàquet Fruita del temps	DIVENDRES	Enciam, panís, espàrrecs blancs i formatge Patata estofada amb carn de vedella Fruita del temps

Menú sense gluten: dieta equilibrada que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària. S'ha elaborat el menú eliminant tots els aliments que contenen gluten.

Els dinars aporten una mitjana de 700 Kcal.

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 GASTRO TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Poma al forn	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Pit de pollastre amb ceba Poma al forn
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat natural	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb bolets Iogurt desnatat natural
DIMECRES	Macarrons blancs amb carabassó a daus Cua de rap amb patata al forn Plàtan madur	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Codonyac
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Pit de pollastre amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb ceba Iogurt desnatat natural
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Plàtan madur	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Codonyac

Menú gastroenteritis: És una dieta dirigida a tractar una gastroenteritis aguda, s'administren aliments astringents i és suprimeixen els flatulents per tal de reduir els símptomes, és necessària una bona hidratació.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 GASTRO FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Poma al forn	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures Embotit de gall d'indi a la planxa amb ceba Poma al forn
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb brou de verdures Truita a la francesa amb xampinyons Iogurt desnatat natural	DIMARTS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Salsitxa de pollastre (2u) amb bolets Iogurt desnatat natural
DIMECRES	Macarrons blancs amb carabassó a daus Cua de rap amb patata al forn Plàtan madur	DIMECRES	Puré de patata Rodanxa de mussola amb salsa de poma Codonyac
DIJOUS	Sèmola de blat amb brou de pollastre Muslito de pollastre (2u) amb puré de poma al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Arròs caldós amb brou de verdures Cuixa de pollastre amb ceba Iogurt desnatat natural
DIVENDRES	Puré de patata Truita a la francesa amb pastanaga baby Plàtan madur	DIVENDRES	Crema de pastanaga Saltejat d'ou amb verdures Codonyac

Menú gastroenteritis: És una dieta dirigida a tractar una gastroenteritis aguda, s'administren aliments astringents i és suprimeixen els flatulents per tal de reduir els símptomes, és necessària una bona hidratació.

S'han eligit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal.

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 TEXTURITZAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa amb mussola i verdures	DILLUNS	Sopa de llavors amb pollastre i verdures
	Fruita del temps triturada		Fruita del temps triturada
DIMARTS	Sèmola d'arròs amb carn i verdures	DIMARTS	Sèmola d'arròs amb carn mixta i verdures
	Flam		Natilla
DIMECRES	Macarrons amb rap i verdures	DIMECRES	Raviolis de carn amb verdures
	Macedònia en conserva al natural triturada		Pinya en conserva al natural triturat
DIJOUS	Cigrons amb pollastre i verdures	DIJOUS	Arròs amb pollastre i de verdures
	Iogurt ensucrat natural		Iogurt ensucrat sabors
DIVENDRES	Canelons de carn amb verdures	DIVENDRES	Patata amb carn de vedella i verdures
	Fruita del temps triturada		Fruita del temps triturada

Menú texturitzat: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària. Els texturitzats aporten una mitjana de 600 Kcal/àpat, són dietes que amb un únic plat ens aporten tots els nutrients i l'energia necessària. El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

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

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 DIABETES TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS 40g de pa	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS 40g de pa	Sopa de llavors amb brou de verdures (100g de pasta cuïta) Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabor	DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES 20g de pa	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES 40g de pa	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis cui Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS 40g de pa	Cigrons amb verdures (200g de cigrons cuïts) Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS 40g de pa	Llenties amb verdures(200g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES NO PA	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES NO PA	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata) Fruita del temps

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni de la dieta.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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 DIABÈTIC DE FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS 40g de pa	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS 40g de pa	Sopa de llavors amb brou de verdures (100g de pasta cuïta) Embotit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps triturada
DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabor	DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES 20g de pa	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES 40g de pa	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis cuïts) Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS 40g de pa	Cigrons amb verdures (200g de cigrons cuïts) Muslito de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS 40g de pa	Llenties amb verdures (200g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES NO PA	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES NO PA	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata) Fruita del temps triturada

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni de la dieta.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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 DIABÈTIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures (200g de pasta cuïta) Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata (200g patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabor	DIMARTS	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i alberginia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis) Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigrons amb verdures (400g cigrons cuïts) Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures (400g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata cuïta) Fruita del temps triturada

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni de la dieta.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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 DIABETES-HIPOSÒDIC TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS 40g de pa	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps	DILLUNS 40g de pa	Sopa de llavors amb brou de verdures (100g de pasta cuïta) Pit de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt sabor desnatat	DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES 20g de pa	Macarrons amb salsa de tomàquet i albergínia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural	DIMECRES 40g de pa	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis cuïts) Rodanxa de mussola amb espàrrecs verds Pinya en conserva al natural
DIJOUS 40g de pa	Cigrons amb verdures (200g de cigrons cuïts) Pit de pollastre amb tomàquet al forn Iogurt natural desnatat	DIJOUS 40g de pa	Llenties amb verdures (200g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES NO PA	Enciam, pastanaga, tomàquet i panís Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps	DIVENDRES NO PA	Enciam, panís, espàrrecs blancs i remolatxa Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata) Fruita del temps

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni i la sal de la dieta.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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 DIABÈTIC HIPOSÒDIC DE FÀCIL MASTICACIÓ TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS 40g de pa	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruïta del temps triturada	DILLUNS 40g de pa	Sopa de llavors amb brou de verdures (100g de pasta cuïta) Embotit de gall d'indi a la planxa amb tomàquet al forn Fruïta del temps triturada
DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabor	DIMARTS 40g de pa	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES 20g de pa	Macarrons amb salsa de tomàquet i albergínia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES 40g de pa	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis cuïts) Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS 40g de pa	Cigróns amb verdures (200g de cigrons cuïts) Muslito de pollastre (2u) amb tomàquet al forn Iogurt desnatat natural	DIJOUS 40g de pa	Llenties amb verdures (200g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES NO PA	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruïta del temps triturada	DIVENDRES NO PA	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata) Fruïta del temps triturada

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni i la sal de la dieta.

S'han elegit aliments de fàcil masticació per afavorir la ingesta d'aquests.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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 DIABÈTIC HIPOSÒDIC TRITURAT TARDOR-HIVERN 2018-2019

Dinar 1a setmana		Dinar 2a setmana	
DILLUNS	Sopa maravilla amb brou de carn (100g de pasta cuïta) Rodanxa de mussola amb carabassó a rodanxes Fruita del temps triturada	DILLUNS	Sopa de llavors amb brou de verdures (200g de pasta cuïta) Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps triturada
DIMARTS	Bajoques amb patata (200g patata cuïta) Mandonguilles mixtes (3u) amb xampinyons Iogurt desnatat sabor	DIMARTS	Bajoques amb patata (100g de patata cuïta) Salsitxa de pollastre (2u) amb samfaina Iogurt desnatat sabors
DIMECRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i albergínia (200g macarrons cuïts) Cua de rap amb salsa d'ametlles Macedònia en conserva al natural triturada	DIMECRES	Raviolis d'espínacs amb salsa de tomàquet (200g de raviolis) Rodanxa de mussola amb salsa d'espàrrecs verds Pinya en conserva al natural triturada
DIJOUS	Cigróns amb verdures (400g cigróns cuïts) Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Iogurt desnatat natural	DIJOUS	Llenties amb verdures (400g de llenties cuïtes) Cuixa de pollastre amb pebrot escalivat Iogurt desnatat sabors
DIVENDRES	Gaspatxo de pastanaga Canelons d'espínacs amb beixamel (4u) Fruita del temps triturada	DIVENDRES	Gaspatxo de tomàquet Patata estofada amb carn de vedella (200g de patata cuïta) Fruita del temps triturada

Menú diabètic: menú equilibrat que aporta l'energia recomanada per a que puguin realitzar de manera eficient la seva activitat diària.

Es controla l'aport d'hidrats de carboni i la sal de la dieta.

El menjar es servirà triturat amb brous líquids.

Els dinars aporten una mitjana de 600 Kcal (unes 7 racions d'hidrats).

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.