



ELS MENÚS DE LLAR O

Al ser una classe a demanda, ja que el tipus d'aliment que pren cada alumne depèn del nadó, de la seva edat, i d'altres factors, us fem arribar als pares una pauta general, del menú que es prepara a cuina, per a que el pugueu ajustar en concret amb la tutora de l'aula, que és l'encarregada de passar la comanda diària dels dinars a cuina.

Per berenar, sempre es pren fruita triturada, afegint iogurt i galeta quan el nadó ja en pot prendre.

Cada cop que introduïu un ingredient nou a la seva alimentació, només caldrà que hocomenteu a la tutora, un cop ho hagueu provat a casa el cap de setmana.

Qualsevol dubte, suggeriment, indicació que vulgueu fer, podeu parlar amb la tutora o amb la cap de serveis (Montse Piqué). Cada dia la tutora anotarà el triturat que pren l'alumne.

Si el nadó presentés alguna intolerància o la necessitat de preparar-li un menú especial, ho podeu comentar amb la tutora, i serà necessari comentar-ho també amb la cap de serveis.

És important, en el cas de les intoleràncies i al·lèrgies, presentar el certificat mèdic. Moltes gràcies per la vostra col·laboració!

TRITURATS:

VERDURA. CUINADA AL VAPOR

Patata, pastanaga, porro, ceba, carbassó

CARNS. CUINADES A LA PLANXA O AL

FORN

Pollastre (pit, cuixa), gall d'indi (pit), vedella

(bistec) PEIX. CUINAT A LA PLANXA O AL FORN

Cua de rap, lluç (sempre

congelat) LACTIS

Teniu la possibilitat de demanar productes DANONE si pren postres (iogurt natural, Mi Primer Danone ...)

FRUITA

Poma, plàtan, pera, taronja triturats.

Si el nadó en pren, s'afegeix galeta maria, iogurt natural