

## NADONS

Oferim **purés** variats elaborats diàriament amb verdures i hortalises fresques i de temporada (pastanaga, ceba, mongeta tendra, carbassó, carbassa, porro, tomàquet, etc.) acompanyats de pollastre, vedella o peix blanc amb un raig d'oli d'oliva verge extra cru abans de triturar-los. No hi posem sal.

Aquest àpat s'acompanya d'uns **postres làctics** adequats a l'edat de l'infant: *Mi Primer Danone i iogurs naturals La Fageda*) o una **peça de fruita** per elaborar un puré de fruita.

Des d'Appel Catering ens adaptem a les necessitats que pugui tenir l'infant: intoleràncies, al·lèrgies... tot garantint la màxima qualitat.

La programació setmanal de triturats és:

- DILLUNS: Triturat de verdures amb **pollastre**
- DIMARTS: Triturat de verdures amb **vedella**
- DIMECRES: Triturat de verdures amb **peix**
- DIJOUS: Triturat de verdures amb **pollastre**
- DIVENDRES: Triturat de verdures amb **peix blanc**



Exemple:

 Carrer Ribera d'Urgell, 17 B Telèfon: 071 221 000 08220 PARLIS 43004020 - 2025041020	<b>TRITURAT POLLASTRE:</b> patata, pastanaga, ceba, carbassó, pollastre i oli d'oliva.
	Data elaboració i Lot: 24-7-2017 Conservar a 5°C.

Pel que fa als **berenars**, oferim als més petits fruita natural (3 peces/nen) perquè a l'escola elaborin diàriament els purés de fruita (taronja, poma, pera i plàtan).

Per a la resta d'infants, la programació de berenars és:

- Dilluns: Entrepà de formatge i taronja (per fer suc natural)
- Dimarts: Peça de fruita i iogurt natural
- Dimecres: Entrepà de pernil i peça de fruita o taronja (per fer suc natural)
- Dijous: Pa amb xocolata i llet
- Divendres: Galetes Maria i un iogurt natural



*S'ofereixen iogurts naturals, però si a l'escola prefereixen iogurt de sabors també tenim disponibilitat.*