

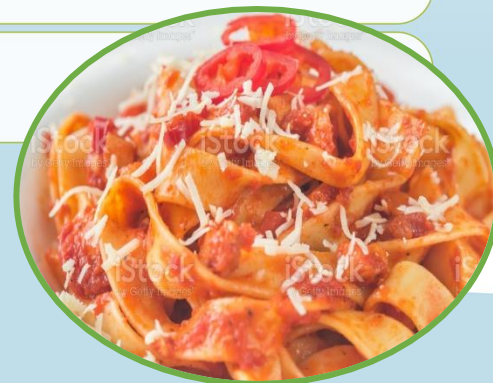
menús sostenibles



Producte de la setmana: TAGLIATELLE ALLA AMATRICIANA

Familia: JORNADA GASTRONÒMICA

Sabies que...



Beneficis: Les jornades gastronòmiques permeten sortir de la rutina i tastar nous plats típics d'altres parts del món.



Amatriciana és una salsa italiana provinent de la petita ciutat d'Amatrice en la regió del Lazio. Es creu que l'origen és pastoril, ja que era un plat fet amb coses que tenien els pastors a mà: bacó, pasta seca, formatge i tomàquets.

Sabies que...

A aquesta salsa se li va incorporar el tomàquet, que va vindre del sud de Nàpols a Roma sobre el segle XVIII i el plat es va suavitzar substituint el greix de l'ovella per oli d'oliva.

Menú
JORNADA GASTRONÒMICA ROMA
Tagliatelle alla Amatriciana
(tomàquet, bacó i formatge)
Pizza prosciutto (pernil i formatge)
Gelato de vainilla i xocolata
Bon profit ;)



Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g - Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g - Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g - Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g - Cinquena setmana 612 kcal, HC 71g, Lip. 20g, Prot. 37g. Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g - Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g - Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g - Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g - Cinquena setmana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.