

## MENÚ ESPECIAL PER ALUMNE AMB MII/Crohn

| PLAT        | DILLUNS                                      | DIMARTS                                      | DIMECRES                                     | DIJOUS                                       | DIVENDRES                                    |
|-------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Primer plat | Arròs bullit a/orenga                        | Patates bullides*                            | Quinoa bullida a/carbassó                    | Patates bullides*                            | Arròs bullit a/orenga                        |
| Segon Plat  | Truita francesa casolana                     | Pit de pollastre a la planxa                 | Ous durs                                     | Pit de pollastre a la planxa                 | Truita francesa casolana                     |
| Postres     | Plàtan/Poma/Maduixa + Pa integral (opcional) | Plàtan/Poma/Maduixa + Pa integral (opcional) | Plàtan/Poma/Maduixa + Pa integral (opcional) | Plàtan/Poma/Maduixa + Pa integral (opcional) | Plàtan/Poma/Maduixa + Pa integral (opcional) |

### Observacions:

- Aquest **menú rotatiu setmanal** és exclusiu per un alumne amb MII (Malaltia inflammatòria intestinal – Crohn) del centre Escola Ítaca. S'incorporen les adaptacions consensuades amb la família, el centre i el departament de Dietètica i Nutrició de l'empresa ROCA GONZALEZ que gestiona el servei del menjador (Actualitzat amb data 26 maig 2023).
- (\*) Les patates s'han de bullir i refredar. Posteriorment es poden rescalfar, però és important refredar-les per variar la quantitat de midó resistent (millor tolerància). La carn del pit de pollastre ha de ser fresca.
- Les guarnicions permeses són enciam (3 fulles màx.), tomàquet amanit (màx. 2u/dia. Es donarà ½ ud. en rodanxes), cogombre sense pell (màx. 2u/dia) i pastanaga (màx. 1u/dia) bullida. Les guarnicions es podran donar segons la programació del menú basal i l'estoc a la cuina. El dia que hi hagi lleties, pèsols, cigrons i mongetes blanques/pintes, es pot donar com a complement al primer plat amb la quantitat calculada per ½ tassa (mesurat en sec).
- De fruites, es poden donar plàtan (màx. 2u/dia), poma pelada (màx. 1 u/dia), maduixes (màx. 5u/dia). Si hi ha meló, es pot donar una rodanxa només si és cantalup. Es pot donar una llesca de pa integral màxim al dia (opcional).
- Qualsevol canvi en les especificacions de la dieta, la família haurà d'informar al centre, l'empresa de monitoratge i l'empresa de restauració col·lectiva.

