

Annex 0: Confecció de Menú - EXEMPLE DE MENÚ (BASE)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1er plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arròs	Patata/moniato	Llegum	Cereals/Pa tata	Pasta	Arròs
2º plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Carn vermella	Llegum	Ou	Peix	Carn Blanca	Llegum	Peix/Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Postre làctic

A partir d'aquesta estructura, la unitat promotora o l' empresa adjudicatària elaborarà els menús de calor /fred segons s'estableixi en els plecs, on es visualitzin els diferents criteris demanats.

Aquesta estructura de menú s'haurà d'adaptar en base en els següents **criteris especificats en la instrucció:**

- I- Productes frescos i de temporada
- II- Sucres afegits/refinats i productes processats i ultraprocessats
- III- Oferta de menús de base vegetal

Nota: A títol orientatiu, el farinaci pot anar en el primer o en el segon plat, i els proteics i farinacis es poden intercanviar horitzontalment respectant les freqüències.