

## ANNEX: Informació de menús

**NOTA IMPORTANT:** Als licitadors que assisteixin a la visita obligatòria se'ls hi facilitarà la informació complerta dels tipus de Menús i el Protocol de dietes del CMPSB.

Seguidament s'adjunta la informació més bàsica.

### Manual de dietes

MANUAL DE DIETES		
<b>1- DIETA BASAL I VARIACIONS</b> 1.1 DIETA NORMAL 1.2 DIETA VEGETARIANA 1.3 OVOLACTOVEGETARIANA	<b>4- DIETES CONTROLADES EN HIDRATS DE CARBONI</b> 4.2 DIABÈTICA 1.500 KCAL. 4.3 DIABÈTICA 1.800 KCAL. 4.4 DIABÈTICA 2.000 KCAL 4.5 DIABÈTICA 2.500 KCAL 4.6 DIABÈTICA RITME DE 6 HORES (HGH)	<b>8-CARACTERÍSTIQUES</b> 8.2 DIETA HIPOSÒDICA (2000 – 1.500 mg de Na+) 8.3 DIETA SIN FRUCTOSA 8.4 INTOLERANCIA LÀCTICS 8.5 SENSE GLUTEN 8.6 HIPERPROTÈICA 8.7 RH 700 8.8 R.FIBRA
<b>2- DIETA AMB MODIFICACIÓ DE TEXTURES</b> 2.1 FÀCIL MASTICACIÓ 2.2 TRITURADA AMB LÍQUIDS 2.3 TRITURADA SENSE LÍQUIDS 2.3.1 DISFÀGIA 1 2.3.2 DISFÀGIA 2 2.3.3 DISFÀGIA 3	<b>5- DIETA CONTROLADA EN GREIXOS</b> 5.1 BAIXA EN GREIXOS 5.2 CARDIOSALUDABLE	
<b>3- DIETA PROGRESSIVA</b> 3.1 LÍQUIDA 3.2 SEMI-LÍQUIDA 3.3 FÀCIL DIGESTIÓ	<b>6- DIETA PER A LA INSUFICIÈNCIA RENAL</b> 6.1 SENSE TRACTAMENT DE DIÀLISI. 6.2 AMB TRACTAMENT DE DIÀLISI.	
	<b>7- DIETA PER SIMPTOMATOLOGIA DIGESTIVA</b> 7.1 ASTRINGENT 7.2 SENSE REDIUS 7.3 PREPARATORIA	

Cada dieta normal estarà composta d'acord amb els següents paràmetres:

- Kilocalories	2.000/2.200
- Proteïnes(g)	80/85
- Líquids (g)	80/85
- Glúcids (g)	240/250

Les derivacions es faran a partir d'aquesta dieta normal.

### Taules de gramatges per una dieta normal

GRUPS LÀCTICS	
- Llet	200 ml
- Formatge	70 g
- Iogurt	125 g
GRUPS VEGETALS	
- Patates	200 g
- Mongetes verdes	250 g
- Espinacs	250 g
- Minestra	250 g
- Carxofes	250 g
- Fruïtes	200 g
GRUP PEIX	
- Lluç	180 g
- Bacallà	180 g
- Llenguados	180 g
- Galls	200 g
- Rap	150 g
- Calamars	130 g
- Rosada	180 g

GRUP CARNS	
- Rellom de porc	150 g
- Costella de porc	170 g
- Llom de porc	150 g
- Gall d'indi	150 g
- Pollastre	200 g
- Bistec de vedella	120 g
- Rostit de vedella	180 g
- Rellom de vedella	150 g
- Rellom de porc	150 g
- Bistec de bou	120 g
- Rostit de bou	
GRUP CEREALS I FÈCULES	
- Pastes	85 g
- Arròs	80 g
- Llegums	100 g
- Patates	250 g

## Menú tipus per menjadors laborals

El menú de les cafeteries i menjador laboral estarà compost, com a mínim, per:

- Un primer plat: a triar entre 4 opcions (una d'elles sempre ha de ser amanida).
- Un segon plat: a triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser planxa)
- Guarnició: triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser amanida).
- Postres: variació de fruita fresca, iogurts i postres casolans
- Pa: diversos tipus de panets individuals (normal, integral, amb cereals, sense gluten, torrades, etc)
- Beguda: Aigua de la font

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
PRIMERS	CREMA DE XAMPINYONS	FAVES A LA CATALANA	CREMA DE CARBASSA AMB FORMATGE	TAGLIATELLE VERD AMB CREMA DE FORMATGE	LLENTIES AMB VERDURES	FIDEUÀ	PORRUSALDA BASCA
	PATATES FARCIDES	XATONADA	PATATES AMB COSTELLES	PEBROTS PIQUILLO AMB BRANDADA	ESPIRALS AMB TONYINA	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS	ARRÒS AL CURRI
	MACARRONS CARBONARA	ARRÒS AMB TOMÀQUET	COLIFLOR GRATINADA	SOPA DE L'ÀVIA	BLEDES AMB PATATA PARISSINE	TRUITA DE PATATES	TRINXAT DE LA Cerdanya
SEGONS	RAP A LA MARINERA	LLUÇ A LA BASCA	PERCA BISCAÏNA	BOTIFARRA AMB SEQUES	LLUÇ AMB Salsa TÀRTARA	CONILL A LA CAÇADORA	LLOMADOBAT
	ESCALOPA MILANESA	FRICANDÓ DE VEDELLA	POLLASTRE ARREBOSAT	OUS AMB XISTORRA	COSTELLA DE PORC AMB MEL I LLIMONA	SALMÓ AMB Salsa DE XAMPINYONS	RABES DE CALAMAR
	PLANXA: CONTRAMUSLO DE POLLASTRE	PLANXA: LLOM	PLANXA: SALMÓ	PLANXA: TILÀPIA	PLANXA: ENTRECOTTE	PLANXA: BURGUER DE VEDELLA	PLANXA: DAURADA

Les postres a triar seran: fruita, postres làctics i postres casolanes

Hi haurà una selecció de diferents tipus de pa (normal, integral, de cereals, sense gluten ...)