



<b>MENÚ SETEMBRE ESCOLA CATALUNYA - SENSE GLUTEN</b>				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
			Arròs amb tomàquet Gall dindi amb enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	Tricolor de verdures amb patata Botifarra al forn amb samfaina Fruita de temporada
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<b>FESTIU</b>	Espaguettis sense gluten a la napolitana Pollastre planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de carbassó i porro Trita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural	Mongetes seques amb all i julivert Salmó al forn amb verdures Fruita de temporada	Graellada de verdures amb maionesa Paella a la marinera Fruita de temporada
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Llenties de l'àvia amb verdures Lassanya d'albergínia sense gluten beixamel Fruita de temporada	Panató de verdures amb patata Llom de porc al forn amb xampinyons i amanida Fruita de temporada	Arròs de muntanya Trita francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Vichyssoise Pollastre al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada	Sopa de pasta sense gluten Lluç planxa amb enciam i pastanaga Natilla
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs integral a la napolitana Abadejo amb salsa verda i daus de carbassó Fruita de temporada	Col.liflor i patata amb beixamel gratinada Gall dindi planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Sopa de pasta menuda sense gluten Trita de carbassó amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pollastre al forn amb verdures i amanida logurt natural	Crema de pastanaga i ceba Macarrons sense gluten amb bolonyesa de tonyina Fruita de temporada

A cada àpat se serveix aigua i pa integral. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.

Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

El/la cuinera elabora tots els àpats amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina,  
DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796