

MENÚ SENSE GLUTEN - JUNY 24 ESCOLA CATALUNYA

MONITÀULA

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
ESPAGUETTIS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET TRUITA DE TONYINA AMB ENCIAM TOMAQUET I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	MONGETA TENDRA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM COGOMBRE BLAT DE MORO IOGURT NATURAL	LLENTIES AMB VERDURES CROQUETES DE PERNIL SENSE GLUTEN AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	AMANIDA D'ARRÒS ABADEJO AL FORN AMB SALSÀ VERDA FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSÓ I CEBÀ LLOM AL FORN AMB XAMPINYONS IOGURT NATURAL
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
MACARRONS SENSE GLUTEN A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	MONGETES SEQUES AMB ALL I JULIVERT ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DE TEMPORADA	SOPA DE VERDURES AMB PASTA SENSE GLUTEN TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES IOGURT NATURAL	BLEDES AMB PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBÀ CONFITADA I XIPS FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS INTEGRAL A LA NAPOLITANA ROLLETS DE PRIMAVERA AMB ENCIAM, COGOMBRE I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
FIDEUA SENSE GLUTEN DE PEIX TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM, ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSSA CROQUETES DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB COGOMBRE I PEBROT FRUITA TEMPORADA	ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARN I VERDURES LLUÇ A LA BASCA FRUITA DE TEMPORADA	BRÒQUIL AMB PATATES BOTIFARRA AMB SEQUES IOGURT NATURAL	DINAR DE FINAL DE CURS AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN PIZZA SENSE GLUTEN GELAT
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES

SABIES QUÈ?

Els fruits secs són un aliment enèrgic de qualitat, ric en greix insaturat, proteïnes i fibra. Amb propietats antioxidants (vitamina E), aportació de vitamina B i sals minerals com fòsfor, magnesi, coure i ferro

*
SI DINEM LLEGUMS O FÈCULES
PODEM SOPAR
 VERDURES CUITES
 HORTALISSES CRUES

SI DINEM VERDURES
PODEM SOPAR FÈCULES

SI DINEM OUS
PODEM SOPAR CARN O PEIX

SI DINEM CARN
PODEM SOPAR OUS O PEIX

SI DINEM PEIX
PODEM SOPAR CARN O OUS

SI DINEM FRUITA
PODEM SOPAR LÀCTICS O FRUITA

SI DINEM LÀCTICS
PODEM SOPAR FRUITA

Fruita de temporada: pera, poma, plàtan, mandarina, síndria, meló. Acompanyament de pa. Amanides amb oli d'oliva. Els àpats són de consum diari

Temperatura conservació plat calent: 63°C. Temperatura conservació plat fred: 8°C. PEIX SEGONS MERCAT MENÚ ELABORAT SEGONS

DIRECTRIUS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA
 MENÚ CONSENSUAT AMB AFA

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

