

MENÚ SENSE GLUTEN Octubre 2021

Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p>1 Sopa de pollastre amb arròs</p> <p>12 Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>4 Crema de verdures de tardor</p> <p>Rostit de gall d'indi a la jardinera amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5 Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Salsitxes de porc amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>6, 11</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Sopa de peix amb arròs</p> <p>4, 12</p> <p>Mandonguilles mixtes amb sípia amb tomàquet i guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>4, 6, 11</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7 Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge</p> <p>7</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>4</p> <p>logurt SOJA</p> <p>6</p>	<p>8 Trinxat de col i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>6, 11</p> <p>Fruita del temps</p>
FESTA	FESTA	<p>13 Llenties ECOLÒGIQUES guisades amb patates i pastanagues</p> <p>Truita de patata i ceba amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>3</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Coliflor i patata al vapor</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam i blat de moro</p> <p>4</p> <p>logurt SOJA</p> <p>6</p>	<p>15 Crema de carbassa i porros</p> <p>Estofat de vedella amb patata, ceba i pèsols amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18 Crema de verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>6, 11</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Sopa d'au amb fideus sense gluten</p> <p>12</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam</p> <p>4</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Mongetes blanques sortint de l'olla amb un rajolí d'oli</p> <p>Truita de patata i ceba amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>3</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Trinxat de bleda i carbassa amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició d'enciam i blat de moro</p> <p>6, 11</p> <p>logurt SOJA</p> <p>6</p>	<p>22 Pasta sense gluten amb tomàquet</p> <p>Cuixa de pollastre al forn al romaní amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>25 Pasta sense gluten amb verdures</p> <p>Llom de porc a la planxa amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Llenties pardines estofades amb verdures</p> <p>Fricandó de vedella amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt SOJA</p> <p>6</p>	<p>27 Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix al forn amb verdures i herbes provençals amb patates</p> <p>4</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28 Crema de carbassa de tardor</p> <p>Cuixetes de pollastre amb salsa de castanya amb patates xips</p> <p>Moniato al forn</p>	<p>29 Mongeta tendra amb patates</p> <p>Remenat de bolets amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>3</p> <p>Fruita del temps</p>

Llistat d'al·lèrgens:



NariNans Ofereix un producte de qualitat i un servei personalitzat. Tots els plats s'acompanyen de pa i aigua, i estan elaborats per la cuinera de l'escola a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Entre torn i torn es farà la neteja, desinfecció i ventilació del menjador, i es garantirà el rentat de mans abans i després de l'àpat.