

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

dl30	dt31	dc01	dj02	dv03	Mitjana diària de nutrients
		Crema de carbassa Pollastre al forn amb xampinyons Peça de fruita de temporada	Sopa d'au amb pasta sense gluten ↑ Maira de Palamós arrebossada amb farina sense gluten i tomàquet amanit Ⓢ Ⓣ Ⓡ logurt natural "Ubach" Ⓡ	Col i patata Cigrons estofats amb grapatet d'arròs Peça de fruita de temporada	E= 730,19 Kcal Lípids= 23,65g Saturats= 6,00g HdC= 84,53g Sucres= 20,84g Prot= 32,16g Fibra= 16,15g
dl06	dt07	dc08	dj09	dv10	Mitjana diària de nutrients
Pèsols amb patates Truita de carbassó amb bastonets de pastanaga Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	Bròquil amb pastanaga Fricandó de vedella amb farina sense gluten Peça de fruita de temporada	Espaguetis sense gluten al pesto Ⓡ Peix fresc amb enciam i olives Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	Patates estofades amb verduretes Daus de gall d'indi al forn amb tomàquet amanit Ⓢ Peça de fruita de temporada	Arròs amb sofregit de tomàquet Lluç arrebossat amb farina sense gluten i cogombre amanit Ⓢ Ⓡ Ⓣ logurt natural "Boisans" Ⓡ	E= 740,45Kcal Lípids= 27,48g Saturats= 6,75g HdC= 76,68g Sucres= 20,36g Prot= 30,16g Fibra= 12,99g
dl13	dt14	dc15	dj16	dv17	Mitjana diària de nutrients
Mongeta tendra amb patata Pizza sense gluten, amb bolonyesa vegetal i pastanaga ratllada Ⓡ Ⓢ Ⓣ Peça de fruita de temporada	Crema de verdures Pollastre rostit amb enciam Ⓡ Peça de fruita de temporada	Arròs tres verdures (bròquil, pebrot i pastanaga) Bacallà amb salsa marinera Ⓡ Peça de fruita de temporada	<i>Festa Major Tresmes</i> Amanida de pasta sense gluten Ⓢ Botifarra amb xips Ⓢ GELAT DE PAL Ⓡ	Cigrons estofats Truita de coliflor i bastonets de pastanaga Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	E= 783,10Kcal Lípids= 24,53g Saturats= 6,15g HdC= 84,94g Sucres= 21,75g Prot=30,12g Fibra= 12,91g
dl20	dt21	dc22	dj23	dv24	Mitjana diària de nutrients
Coliflor amb patata Llom a l'allet amb patates fregides Peça de fruita de temporada	Brou d'au amb pasta sense gluten ↑ Peix fresc al forn amb tomàquet amanit Ⓢ Ⓡ logurt natural "La Granja de Montseny" Ⓡ	Patates amb bledes Truita de calçots amb cogombre amanit Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Pollastre al forn amb enciam i olives Ⓢ Peça de fruita de temporada	Crema de porros Ⓡ Gall d'indi estofat Peça de fruita de temporada	E= 761,18Kcal Lípids= 26,13g Saturats= 6,60g HdC= 78,40g Sucres= 20,25g Prot=25,33g Fibra= 11,82g
dl27	dt28	dc29	dj30	dv31	Mitjana diària de nutrients
Arròs caldos amb verduretes Truita de pernil amb tomàquet amanit Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	Crema de carbassó i ceba Vedella a la jardineria Peça de fruita de temporada	Fideus sense gluten a la cassola amb carxofes Maira de Palamós arrebossada amb farina sense gluten i enciam Ⓢ Ⓡ Ⓣ Peça de fruita de temporada	Patates amb espinacs Pollastre al forn amb cogombre amanit Ⓢ logurt natural "Ubach" Ⓡ	Mongetes blanques estofades Peix al forn amb bastonets de pastanaga Ⓢ Ⓡ Peça de fruita de temporada	E= 764,01Kcal Lípids= 27,58g Saturats= 5,86g HdC= 87,78g Sucres= 20,19g Prot=31,47g Fibra= 13,26g

Les verdures i hortalisses del menú estan susceptibles a canvis segons la disposició del nostre pagès. La nostra prioritat sempre és treballar amb aliments frescos i de temporada.

Tots el dilluns, dimecres i divendres el menú es servirà amb pa integral. Si s'ha d'afegir vinagre a l'amanida contindrà sulfits.

El 95% del nostre producte és de proximitat i/o ecològic (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.).

El 95% del nostre peix és fresc • les carns i el pollastre són de granges de proximitat.

DIETISTA: Tots els menús estan supervisats per la Blanca Esteve, Dietista Nutricionista d'Aleanutri, amb el número de col·legiada CAT000276