

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

dl05	dt06	dc07	dj08	dv09	Mitjana diària de nutrients
			Macarrons sense gluten amb tomàquet i orenga Pollastre amb pastanaga i olives Peça de fruita de temporada	Cigrons amb verdures Trita de patates amb enciam i tomàquet Peça de fruita de temporada	E= 772,69Kcal Lípids= 27,68g Saturats= 5,38g HdC= 86,50g Sucres= 21,47g Prot= 32,93g Fibra= 14,88g
dl12	dt13	dc14	dj15	dv16	Mitjana diària de nutrients
Sopa vegetal amb pasta sense gluten Peix al forn amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Trinxat de col i patata Fricandó de vedella (sense gluten) Iogurt natural La Fageda	Arròs amb carbassa, carbassó (sense salsa) Mongetes amb tomàquet Peça de fruita de temporada	Crema de carbassa Daus de pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Llenties estofades Trita d'espínacs amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	E= 775,41Kcal Lípids= 28,16g Saturats= 6,36g HdC= 82,04g Sucres= 21,13g Prot= 31,21g Fibra= 12,56g
dl19	dt20	dc21	dj22	dv23	Mitjana diària de nutrients
Crema de verdures Lasanya vegetal (sense gluten) amb tomàquet i olives negres Peça de fruita de temporada	Arròs integral amb tomàquet Trita de formatge amb enciam i remolatxa Peça de fruita de temporada	Menú Astúries Fabada Carn arrebossada (sense gluten) casolana amb salsa de formatge i cogombre amanit Poma al forn	Fideus a la cassola sense gluten Peix fresc a la marinera Peça de fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Iogurt natural Ubach	E= 739,55Kcal Lípids= 25,07g Saturats= 6,07g HdC= 80,03g Sucres= 21,31g Prot= 30,13g Fibra= 14,77g
dl26	dt27	dc28	dj29	dv30	Mitjana diària de nutrients
Verdura tricolor amb patata Ous gratinats amb beixamel (sense gluten), enciam i olives Peça de fruita de temporada	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols i pernil) Cigrons amb verdures Peça de fruita de temporada	Brou d'au amb pasta sense gluten Pollastre al forn amb xampinyons Peça de fruita de temporada	Mongetes estofades Peix fresc amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Dia de la Pau Crema de verdures Pizza sense gluten (farcida casolana) amb enciam i col llombarda Natilles	E= 782,21Kcal Lípids= 26,60g Saturats= 5,97g HdC= 87,34g Sucres= 21,82g Prot= 30,76g Fibra= 13,49g

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