

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

dl06	dt07	dc08	dj09	dv10	Mitjana diària de nutrients
Festiu Espirals sense gluten amb tomàquet Lluç arrebossat sense gluten, amb olives i blat de moro Peça de fruita de temporada	Llenties estofades Truita de carbassó amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Peça de fruita de temporada	Arròs integral amb verdures Cigrons estofats Peça de fruita de temporada	E = 710 Kcal Lípids = 22,2g Saturats = 4,0g HdC = 94,6g Sucres = 22,12g Prot = 32,5g Fibra = 18,5g	
dl13	dt14	dc15	dj16	dv17	Mitjana diària de nutrients
Crema de porros Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Peça de fruita de temporada	Arròs a la cassola Truita de formatge amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Cigrons estofats Peix fresc al forn amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	Trio de verdures amb patates Mandonguilles a la jardineria Peça de fruita de temporada	Sopa de peix amb pasta sense gluten Aletes de pollastre amb enciam i remolatxa Iogurt natural ecològic Boisans 	E = 739Kcal Lípids = 24,5g Saturats = 6,0g HdC = 75,0g Sucres = 21,96g Prot = 30,2g Fibra = 13,0g
dl20	dt21	dc22	dj23 Menú Sant Jordi	dv24	Mitjana diària de nutrients
Arròs integral amb verdures i tomàquet Llenties estofades Peça de fruita de temporada	Crema de carbassó Peix a la marinera amb patates panaderes Peça de fruita de temporada	Mongetes estofades amb pastanaga Truita de patates amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Sopa amb pasta sense gluten Librets de l'hom casolans (sense gluten) amb enciam i tomàquet Iogurt natural La Fageda amb sirope de maduixa 	Bròquil amb patates Gall dindi amb salsa de poma i cogombre amanit Peça de fruita de temporada	E = 727 Kcal Lípids = 20,6g Saturats = 4,6g HdC = 75,2g Sucres = 21,45g Prot = 35,6g Fibra = 13,0g
dl27	dt28	dc29	dj30	dv01	Mitjana diària de nutrients
Macarrons sense gluten amb tomàquet, gratinats Remenat d'ou amb pernil amb tomàquet i olives negres Peça de fruita de temporada	Crema de verdures Fajitas sense gluten, de pollastre amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Arròs amb carbassó i pastanaga Cigrons estofats amb espinacs Peça de fruita de temporada	Pèsols amb patates Peix fresc al forn amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	E = 685 Kcal Lípids = 21,4g Saturats = 4,4g HdC = 91,4g Sucres = 19,4g Prot = 32,6g Fibra = 16,5g	

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