

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## JUNY 2022

### MENÚ SENSE GLUTEN



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, meló, síndria, préssec,...  
Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.  
Ús de sal iodada per cuinar  
Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3					
CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS		PASTA NAPOLITANA (PASTA SENSE GLUTEN)		PATATES GRATINADES					
BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA		LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA		TRUITA DE PERNIL CUIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES VERDES					
FRUITA DEL TEMPS		IOGURT		FRUITA DEL TEMPS					
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
FESTA		PASTA AMB VERDURES DE L'HORT (PASTA SENSE GLUTEN)		AMANIDA DE LLENTIES		CREMA DE VERDURES AMB ENCENALLS DE PERNIL (OPCIONAL)		ARRÒS AMB TOMÀQUET	
		TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES		NUGGETS DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL		FOGONER AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA		POLLASTRE AL FORN AMB SALSETA	
		FRUITA DEL TEMPS		GELAT (SENSE GLUTEN) O IOGURT		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
PASTA A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT (PASTA SENSE GLUTEN)		AMANIDA ARRÒS AMB TOMÀQUET, BLAT DE MORO I PÈSOLS		CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES		MONGETA TENDRA AMB PATATA		FESTA FINAL DE CURS	
MARMITAKO DE PEIX AMB GAMBETES		GALL D'INDI PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET		TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO		PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET		PICA PICA (S/GLUTEN)	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ (S/GLUTEN) AMB AMANIDA I PATATES FREGIDES	
								GELAT (S/GLUTEN)	
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22					
ARRÒS AMB TOMÀQUET		VERDURA AMB PATATA		MENÚ COMIAT DE CURS					
TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA		PERNILETS DE POLLASTRE AMB SALSETA DE POMA							
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS							

# BON ESTIU!

