

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

JUNY 2023

MENÚ SENSE GLUTEN

***sempre pa sense gluten**

| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES |
|---|--|---|--|--|
| VERDURA AMB PATATA CROQUETES (S/GLUTEN) AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSA GUISAT D'AU AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS | LLEGUM ESTOFADA (LLENTIA SENSE GLUTEN) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB TOMÀQUET PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLIMONA SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS | ESPAGUETTIS AMB CREMA DE LLET (S/GLUTEN) POLLASTRE PLANXA POSTRE ESPECIAL (S/GLUTEN) |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES | DIJOUS 15 | DIVENDRES |
| MINESTRA DE VERDURES CASOLANA FIDEUÀ SENSE GLUTEN A LA MARINERA SENSE GLUTEN FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BOLETS CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | LLENTIES SENSE GLUTEN DE L'ÀVIA TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS | DINAR AL PATI PICA PICA (S/GLUTEN) HAMBUGUESA (S/GLUTEN) ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT S/GLUTEN |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES | DIJOUS 22 | |
| AMANIDA ARRÒS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS | MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS | LLEGUM ESTOFADA (LLENTIA SENSE GLUTEN) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS | MENÚ DE COMIAT (S/GLUTEN) | |

| DIJOUS 1 | DIVENDRES |
|--|--|
| CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS LLOM ROSTIT AMB VERDURETES IOGURT | AMANIDA ALEMANYA (PATATA, FRANKFURT I MAIONESA) HAMBUGUESA D'AU S/GLUTEN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS |

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, pruna, meló, préssec, nectarina, paraguaià, síndria,..

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%

Peix fresc de les llotges catalanes.

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Els menús es cuinen a part per caràcter mèdic, cultural o religiós.



BONES VAÇANCES D'ESTIU!



Un cop al mes, postre casolà

