

menú

OCTUBRE i NOVEMBRE
ESCOLA: VILADEMANY

DILLUNS 4 OCT/29 NOV	DIMARTS 5 OCT/2 NOV/30 NOV	DIMECRES 6 OCT/3 NOV/1 DES	DIJOUS 7 OCT/4 NOV/2 DES	DIVENDRES 8 OCT/5 NOV/3 DES
Espirals sense gluten amb sofregit de tomata i ceba Croquetes fetes a l'escola sense gluten amb enciam i blat de moro logurt	Crema de pastanaga Mandonguilles guisades a foc lent amb xampinyons Fruita de Temporada	Arròs a la milanesa (pernil dolç, ceba, pèsols, pastanaga i formatge) Trita francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	<u>Cigrons ECO</u> amb patata bullida i un raig d'oli d'oliva Fogoner al forn amb amanida de tomàquet i olives <u>logurt ECO</u>	Escudella feta a l'escola amb pasta sense gluten Pollastre al forn amb herbes provençals acompanyat d'enciam i tomata amanida Fruita de temporada
DILLUNS 8 NOV	DIMARTS 9 NOV	DIMECRES 13 OCT/10 NOV	DIJOUS 14 OCT/11 NOV	DIVENDRES 15 OCT/12 NOV
Arròs amb salsa de tomata Filet de lluç a la planxa amb <u>enciam ECO</u> i pastanaga ratllada Galletes sense gluten	Patata, bròquil i pastanaga bullida amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb salsa verda (all, ceba i julivert) Fruita de temporada	Macarrons sense gluten amb sofregit de ceba, tomata i <u>carn picada ECO de vedella</u> Amanida completa de tardor (<u>enciam ECO</u> , tomata, pastanaga, pebrot, olives i magrana) <u>logurt ECO</u>	Crema de carbassa Triangle de fruita de carbassó amb <u>enciam ECO</u> i blat de moro Fruita de temporada	<u>Llenties ECO</u> a foc lent amb verdures Rodella de caella al forn amb salsa de porros Plàtan amb un rajolí de xocolata
DILLUNS 18 OCT/15 NOV	DIMARTS 19 OCT/16 NOV	DIMECRES 20 OCT/17 NOV	DIJOUS 21 OCT/18 NOV	DIVENDRES 22 OCT/19 NOV
Arròs amb salsa de tomata i albergínia Salsitxes naturals al forn amb ceba cuita Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata bullida i pastanaga amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre cruixent sense gluten amb tomàquet amanit, orenga i olives Fruita de temporada	Fideus sense gluten a la cassola amb costelló i verdures Amanida completa (enciam, tomata, pastanaga, blat de moro, olives i ou dur) <u>logurt ECO</u>	Fesolets i patata bullits amb un raig d'oli d'oliva Llom al forn amb salsa fina de ceba, all, pastanaga i tomata Fruita de temporada	Escudella feta a l'escola amb pasta sense gluten Bacallà al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
DILLUNS 25 OCT/22 NOV	DIMARTS 26 OCT/23 NOV	DIMECRES 27 OCT/24 NOV	DIJOUS 28 OCT/25 NOV	DIVENDRES 26 NOV
Espaguetis sense gluten a la carbonara Trita francesa amb <u>enciam ECO</u> i tomata Fruita de temporada	Oct: Amanida completa (<u>enciam ECO</u> , tomata, pastanaga, blat de moro, cogombre i poma) Nov: Crema de carbassó Estofat de <u>vedella ECO</u> amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada	<u>Mongeta blanca ECO</u> i patata bullits OCT: Hamburguesa de salmó i lluç al forn amb salsa fina NOV: Filet de lluç al forn amb tomata amanida i blat de moro Fruita de temporada	Minestra de verdures amb un raig d'oli d'oliva Pollastre al forn amb <u>enciam ECO</u> i pastanaga ratllada <u>logurt eco</u>	Escudella feta a l'escola (arròs i pasta sense gluten) Llom arrebossat sense gluten amb tomata, orenga i olives Fruita de temporada

MENU CELÍACS

- En el menú per celíacs es substitueix tota la pasta per pasta sense gluten i els arrebossats per farina sense gluten o de cigrons. El pa es sense gluten.
- Les hamburgueses i salsitxes són 100% pollastre natural i les mandonguilles són 100% naturals.
- Les croquetes són fetes de forma casolana a l'escola.