

GLUTEN MARÇ 2021

EI

<p><u>1</u></p> <p>Sopa de verdures amb fesols <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Pollastre al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Poma</p>	<p><u>2</u></p> <p>Patata i bajoca</p> <p>Hamburgueses mixtes amb samfaina</p> <p>logurt</p>	<p><u>3</u></p> <p>Macarrons amb salsa de formatge <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Bacallà amb enciam i cogombre</p> <p>Taronja</p>	<p><u>4</u></p> <p>Puré de carbassó</p> <p>Llonzes a la planxa amb xampinyons saltejats</p> <p>Plàtan</p>	<p><u>5</u></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Pera</p>
<p><u>8</u></p> <p>Sopa d'au <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Pollastre planxa amb samfaina</p> <p>Poma</p>	<p><u>9</u></p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Llonganissa de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p><u>10</u></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Pollastre a la mostassa amb xampinyons</p> <p>Taronja</p>	<p><u>11</u></p> <p>Puré de verdures</p> <p>Mandonguilles amb salsa</p> <p>Pera</p>	<p><u>12</u></p> <p>Macarrons amb tonyina <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Plàtan</p>
<p><u>15</u></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb tomàquet i olives</p> <p>Pera</p>	<p><u>16</u></p> <p>Puré de carbassa i coliflor</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>logurt</p>	<p><u>17</u></p> <p>Sopa d'au amb cigrons <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Hamburguesa mixta amb tomàquet i patata al forn</p> <p>Taronja</p>	<p><u>18</u></p> <p>Patata amb pastanaga i pèsols</p> <p>Rodó de llom amb poma i panses</p> <p>Plàtan</p>	<p><u>19</u></p> <p>Arròs de peix</p> <p>Filet de lluç planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Pera</p>
<p><u>22</u></p> <p>Escudella <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga i patata</p> <p>Poma</p>	<p><u>23</u></p> <p>Patata i bajoca</p> <p>Mandonguilles amb salsa</p> <p>logurt</p>	<p><u>24</u></p> <p>Cigrons estofats amb verdura</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Pera</p>	<p><u>25</u></p> <p>Llacets a la carbonara <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Lluç a la planxa amb tomàquet i olives</p> <p>Taronja</p>	<p><u>26</u></p> <p>Puré de verdures</p> <p>Pizzes de pernil dolç i formatge amb enciam i cogombre <small>(PASTA SENSE GLUTEN)</small></p> <p>Préssec amb almivar</p>
<p><u>29</u></p>	<p><u>30</u></p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p><u>31</u></p>	<p>GLUTEN : Tots els ingredients que normalment contenen farina de blat, son substituïts per farines de blat de moro o arròs. Les mandonguilles i hamburgueses son sense gluten</p> <p>Antolin Pizzas Catering</p>	