

Juny

Sense gluten

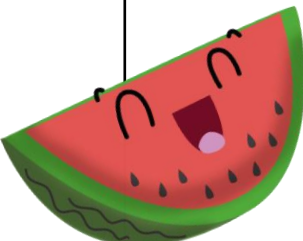

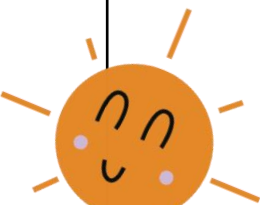
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p><i>Pasta s/gluten</i> al pesto d'espínacs</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>Llenties* estofades</p> <p>Gall dindi adobat al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>
<p>8</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom planxa Amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>9</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles vèggie amb sofregit de tomàquet i verdures</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Truita de tonyina amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>12</p> <p><i>Pasta s/gluten</i> amb tomàquet</p> <p>Lluç a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Abadejo amb samfaina</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p><i>Tallarines s/gluten</i> amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa <i>s/gluten</i></p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta <i>s/gluten</i></p> <p>Gall dindi arrebossat <i>s/gluten</i> amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa <i>s/gluten</i></p>
  				

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - **Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.**