

Setembre

Sense gluten

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
7	8	9	10	11
	Arròs integral amb tomàquet	Pasta s/gluten al pesto d'espínacs	Llenties* estofades	
	Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga	Peix fregit s/gluten amb enciam	Cuixa de pollastre al forn amb enciam i blat de moro	FESTIU
	Fruita i pa s/gluten	logurt ECO i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten	
14	15	16	17	18
Pasta s/gluten saltejada amb verdures	Crema de verdures	Arròs integral saltejat amb verdures	Amanida russa	Mongetes blanques estofades
Truita de carbassó amb enciam i blat de moro	Hamburguesa mixta amb enciam i olives	Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga	Lluç amb salsa	Gall dindi a la portuguesa
Fruita i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten	logurt ECO i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten
21	22	23	24	25
Minestra de verdures	Arròs integral amb carbassó, blat de moro i ceba	Cigrons estofats		Amanida de pasta s/gluten
Pasta s/gluten amb tomàquet i tonyina	Gall dindi al forn amb enciam	Truita de formatge amb amanida	FESTIU	Abadejo al forn amb amanida
Fruita i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten	logurt ECO i pa s/gluten		Fruita i pa s/gluten
28	29	30		
Arròs integral tres delícies	Mongetes verdes i patata	Macarrons s/gluten amb salsa de verdures		
Truita de pernil dolç amb amanida	Llenties estofades	Salmó a la taronja amb tomàquet natural		
Fruita i pa s/gluten	Fruita i pa s/gluten	logurt ECO i pa s/gluten		

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.