

Sense gluten

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 DILLUNS	4 DIMARTS	5 DIMECRES	6 DIJOUS	7 DIVENDRES
Pasta celíaca carbonara vegetal Llenties a la jardineria Fruita i pa s/gluten	Crema de verdures Pernillets pollastre forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats Esc Trita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt s/sucre i pa s/gluten	Mongetes verdes i patata Gall Sant Pere al forn amb enciam i tomàquet Fruita i pa s/gluten	Arròs int a/blat moro, carbassó, ceba Mongetes pintes a/tomàquet Fruita i pa s/gluten
10 DILLUNS	11 DIMARTS	FESTA		14 DIVENDRES
Sopa brou celíaca Estofat vedella S/P a/sanf. Esc Fruita i pa s/gluten	Tricolor de verdures Cigrons a/tomàquet, pastan i ceba Fruita i pa s/gluten			Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten
17 DILLUNS	18 DIMARTS	19 DIMECRES	20 DIJOUS	21 DIVENDRES
Trinxat S/P s/carn Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Trita de ceba amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Pasta celíaca amb tomàquet Mongetes b. estofades Esc logurt s/sucre i pa s/gluten	Patata, pastanaga i ceba Peix blau S/M al forn amb tomàquet i blat moro Fruita i pa s/gluten	Arròs integral milanesa vegetal Crema pèsols Fruita i pa s/gluten
24 DILLUNS	25 DIMARTS	26 DIMECRES	27 DIJOUS	28 DIVENDRES
Pasta celíaca amb pesto d'espínacs Estofat g.dindi S/P a/verdu Esc Fruita i pa s/gluten	Minestra de verdures Trita de tonyina amb enciam i tomàquet Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats Esc Lluç al forn amb enciam i blat de moro logurt s/sucre i pa s/gluten	Arròs integral a/verdures Esc Llenties a la jardineria Fruita i pa s/gluten	Crema carbassa Esc Llom de porc al forn Enciam, llombarda i pastanaga Moniato i pa s/gluten
				

LA FRUITA SERÀ PLÀTAN DE CANÀRIES, POMES DE LA VALL DE LORD ECOLÒGIQUES, CÍTRICS DE LES TERRES DE L'EBRE I PERA DE LLEIDA.
Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) 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 certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.
RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B