
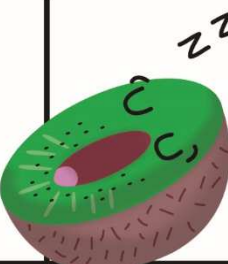


CELÍAC SENSE LACTOSA

Gener

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				
<p>11 Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre arrebossat s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>12 Crema de carbassó i pastanaga s/llet (carbassó, pastanaga, patata i ceba) i rostes de pa s/gluten</p> <p>Mandonguilles vedella amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>13 Patates estofades (ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>14 Llenties estofades (arròs, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)</p> <p>Truita de patates i ceba amb amanida</p> <p>logurt s/lactosa i pa s/gluten</p>	<p>15 Pasta s/gluten a la bolonyesa (tomàquet, ceba i picada de porc) i formatge ratllat s/lactosa</p> <p>Salmó al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>18 Arròs bullit amb pèsols</p> <p>Dauets de gall d'indi adobats amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>19 Crema de carbassa s/llet (carbassa, patata i ceba) i rostes de pa s/gluten</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>FESTA</p>	<p>21 Minestra de verdures (mongetes verdes, patata, pastanaga i pèsols)</p> <p>Estofat de pollastre amb verdures (mongetes verdes, pastanaga, tomàquet i ceba)</p> <p>logurt s/lactosa i pa s/gluten</p>	<p>22 Sopa de pasta s/gluten amb pollastre (brou pollastre, pasta s/gluten, pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>25 Pasta s/gluten amb tomàquet i formatge ratllat s/lactosa</p> <p>Lluç al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>26 Pèsols i patata</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>27 Cigrons estofats (patata, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)</p> <p>Truita de tonyina amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>28 Arròs saltejat amb xampinyons, ceba i pastanaga</p> <p>Peix S/M arrebossat s/gluten amb amanida</p> <p>logurt s/lactosa i pa s/gluten</p>	<p>29 Tricolor de verdures (mongetes verdes, patata i pastanaga)</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>

El nostre menú està supervisat per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. 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. L'amanida es compon de: enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B

