

# Celíac

## Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

**FESTA**

2

Arròs integral del delta amb tomàquet

Truita de carbassó amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

3

Cigrons estofats (patata, ceba, tomàquet, pebrot, lloret, herbes provençals)

**Gall de Sant Pere arrebossat** amb oli d'oliva amb amanida  
Plàtan de Canàries i **pa s/gluten**

4

**Sopa de brou amb pasta s/gluten**

Hamburguesa mixta amb amanida

logurt i **pa s/gluten**

5

Mongeta verda amb patata

Estofat de gall dindi amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga, all i julivert)

Poma eco de la Vall de Lord i **pa s/gluten**

8

Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)

Llom de porc amb salsa de tomàquet

Fruita i **pa s/gluten**

9

Llenties jardineria (ceba, tomàquet, pastanaga, patata, mongeta verda, pèsols i herbes provençals)

Pernillets de pollastre al forn amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

10

**Pasta s/gluten a la napolitana**

Truita de tonyina amb amanida

Plàtan de Canàries i **pa s/gluten**

11

Arròs integral del delta amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot, albergínia, carbassó)

**Filet de Maira fregit** amb oli d'oliva amb amanida

logurt i **pa s/gluten**

12

**Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba)**

Estofat de pollastre amb verdures (tomàquet, ceba, mongeta verda, pastanaga i all)

Poma eco de la Vall de Lord i **pa s/gluten**

15

**Sopa de brou amb pasta s/gluten**

Truita de patata i ceba amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

16

Mongeta verda amb patata

Estofat de gall dindi amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot)

Fruita i **pa s/gluten**

17

Arròs integral del delta 3 delícies (pèsols, pastanaga, pernill dolç i ou)

Lluç a la marinera (tomàquet i ceba)

Plàtan de Canàries i **pa s/gluten**

18

**Pasta s/gluten bolonyesa (tomàquet, ceba i picada de porc)**

Pit de pollastre a la planxa amb amanida

logurt i **pa s/gluten**

19

Mongetes b. estofades (patata, ceba, tomàquet, pebrot, lloret, herbes provençals)

**Croquetes s/gluten** amb amanida

Poma eco de la Vall de Lord i **pa s/gluten**

22

Trinxat de col, patata i magre de porc

Salmó al forn amb all i julivert amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

23

**Pasta s/gluten amb tomàquet, ceba i olives negres**

Estofat de pollastre amb verdures (tomàquet, ceba, mongeta verda, pastanaga i all)

Fruita i **pa s/gluten**

24

Llenties estofades (pebrot, arròs, tomàquet, ceba i herbes provençals)

Truita de carbassó amb amanida

Plàtan de Canàries i **pa s/gluten**

25

**Crema de carbassa (carbassa, patata, ceba)**

**Gall dindi arrebossat** amb amanida

logurt i **pa s/gluten**

26

**MENU A TRIAR PER COMISSIO D'INFANTS**

29

**Pasta s/gluten amb xampinyons saltats**

Truita de patata i ceba amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

30

Cigrons amb espinacs (patata, espinacs, ceba, tomàquet, pebrot, lloret, herbes provençals)  
Salsitxes de porc amb amanida

Fruita i **pa s/gluten**

\*L'amanida es compona: d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives.

Els nostres menús estan supervisats 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.

RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B

