

Celíac

Setembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

14

Arròs amb tomàquet

Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives

Fruita i **pa s/gluten**

15

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

Lluç a la marinera (tomàquet i ceba)

Fruita i **pa s/gluten**

16

Amanida de pasta s/gluten (pasta s/gluten, blat de moro, pinya, olives i tonyina)

Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga
Fruita i **pa s/gluten**

17

Amanida russa (mongeta verda, pèsols, pastanaga, patata, tonyina, olives i maionesa)

Truita de carbassó amb enciam

logurt i **pa s/gluten**

18

Mongetes verdes i patata

Bacallà arrebossat s/gluten amb tomàquet amanit

Fruita i **pa s/gluten**

FESTA

22

Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet)

Truita francesa amb escarola

Fruita i **pa s/gluten**

23

Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes)

Llom de porc a la planxa amb tomàquet i olives

Fruita i **pa s/gluten**

24

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

Salmó amb salsa verda s/gluten (mongetes verdes, ceba, julivert, farina blat de moro i brou peix)
logurt i **pa s/gluten**

25

Mongetes bl. estofades (patata, ceba, tomàquet, pebrot, llorer, herbes provençals)

Contra cuixa pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga
Fruita i **pa s/gluten**

28

Arròs a la cassola (ceba, tomàquet, porc albergínia, pastanaga, mongetes verdes i pollo)

Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet amanit

Fruita i **pa s/gluten**

29

Pasta s/gluten carbonara (llet, ceba i bacó)

Pernillets de pollastre a l'allet amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i **pa s/gluten**

30

Minestra de verdures (mongetes verdes, patata, pastanaga i pèsols)

Peix S/M arrebossat s/gluten amb enciam i blat moro

Fruita i **pa s/gluten**

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