

Celíac i sense lactosa

Setembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

<p>14 Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten</p>	<p>15 Llenties estofades (arròs, pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals)</p> <p>Lluç a la marinera (tomàquet i ceba) Fruita i pa s/gluten</p>	<p>16 Amanida de pasta s/gluten (pasta s/gluten, blat de moro, pinya, olives i tonyina)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten</p>	<p>17 Amanida russa (mongeta verda, pèsols, pastanaga, patata, tonyina, olives i maionesa)</p> <p>Truita de carbassó amb enciam logurt s/lactosa i pa s/gluten</p>	<p>18 Mongetes verdes i patata</p> <p>Bacallà arrebossat s/gluten amb tomàquet amanit Fruita i pa s/gluten</p>
<p>FESTA</p>	<p>22 Crema de carbassó s/llet (carbassó, patata i ceba)</p> <p>Truita francesa amb escarola Fruita i pa s/gluten</p>	<p>23 Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes)</p> <p>Llom de porc a la planxa amb tomàquet i olives Fruita i pa s/gluten</p>	<p>24 Pasta s/gluten bolonyesa (tomàq, ceba i picada porc)</p> <p>Salmó amb salsa verda s/gluten (mongetes v, ceba, julivert, farina blat moro i brou peix)</p> <p>logurt s/lactosa i pa s/gluten</p>	<p>25 Mongetes bl. estofades (patata, ceba, tomàquet, pebrot, llorer, herbes provençals)</p> <p>Contra cuixa pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten</p>
	<p>28 Arròs a la cassola (ceba, tomàquet, porc albergínia, pastanaga, mongetes verdes i pollo)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet amanit Fruita i pa s/gluten</p>	<p>29 Pasta s/gluten saltejada amb bacó i ceba</p> <p>Pernillets de pollastre a l'allet amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten</p>	<p>30 Minestra de verdures (mongetes verdes, patata, pastanaga i pèsols)</p> <p>Peix S/M arrebossat s/gluten amb enciam i blat moro Fruita i pa s/gluten</p>	

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