

MENÚ SENSE GLUTEN

desembre 2018

Escola Parc de la Ciutadella

EL DINAR A L'ESCOLA				
DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
<p>Espaguetis salsa pomodoro Calamars a l'andalusa i amanida d'enciam, pastanaga i pipes Fruita fresca</p>	<p>Patata i bleda saltejada Estofat de vedella i un xic de cuscús Fruita fresca</p>	<p>Arròs amb verdures (carbassó, albergínia, carbassa) Ous amb tomàquet Fruita fresca</p>	<p>FESTIU</p>	<p>PONT</p>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
<p>Llenties estofades Croquetes sense gluten i amanida d'enciam, pastanaga i sèsam Fruita fresca</p>	<p>Trinxat de col i patata a l'allet Llom de porc amb suquet i verdures Fruita fresca</p>	<p>Crema de carbassa Cigrons estofats amb pollastre Fruita fresca</p>	<p>Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Lluç al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita fresca</p>	<p>Sopa d'au i verdures amb pistons Truita de patata i ceba i amanida d'enciam, pastanaga i remolatxa logurt natural</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
<p>Arròs integral amb tomàquet Bacallà al forn i amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca</p>	<p>Menestra de verdures Mandonguilles amb suquet i un xic de cuscús Fruita fresca</p>	<p>Crema de pastanaga Gall dindi al ajillo i amanida d'enciam i pipes Fruita fresca</p>	<p>Mongetes seques amb patata Ou amb tomàquet i beixamel Amanida en el centre de la taula: enciam, pastanaga i remolatxa Fruita fresca</p>	<p>Sopa amb galets Pollastre al forn amb verdures i patates xip Grills de mandarina, neules i torrons</p>

El pa és sense gluten; s'utilitzen pastes i farina aptes per a celiaquia.