



# Alimentació Escolar Saludable

## MENÚ SENSE GLUTEN

## MARÇ 2021

## CIBUS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
<b>LLEGENDA</b>	<b>LLEGENDA</b>				
<sup>1</sup> FRUITA DE TEMPORADA	LA PERSONA RESPONSABLE DE L'ELABORACIÓ DELS PLATS HA DE VERIFICAR QUE ELS MENÚS D'AL·LÈRGIES I INTOLÈRANCIES ALIMENTÀRIES NO CONTENEN CAP PRODUCTE PRECUINAT, CONDIMENTAT, ARREBOSSAT COMERCIAL O QUALSEVOL ALTRE QUE PUGUI CONTENIR ELS AL·LÈRGENS I/O ALIMENTS NO PERMESOS				
<sup>2</sup> PA SENSE GLUTEN					
<sup>3</sup> SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA (sofregit de tomàquet i ceba)					
<sup>4</sup> PASTA I ARREBOSSATS SENSE GLUTEN					
<sup>5</sup> SENSE LLENTIES					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
RISOTTO DE BOLETS (sense gluten)	MONGETA TENDRA AMB PATATA	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA (sense gluten)	ESPIRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE (sense gluten)	CIGRONS VEGETALS ESTOFATS (sense gluten)	
TRUITA DE CARBASSÓ	CONTRACUIXA DE POLLASTRE ARREBOSSADA CASOLANA (sense gluten)	PIZZA MARGARITA AMB ESPINACS I SAMFAINA (sense gluten)	GALL DINDI A LA PLANXA	FILET DE LLUÇ AL FORN	
AMB ENCIAM, COGOMBRE I BLAT DE MORO	AMB ENCIAM, CEBA I PASTANAGA		AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB CEBA I PASTANAGA	
IOGURT NATURAL/ 1 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	
<b>8</b>	<b>MENÚ BARCELONA</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	
COLIFLOR AMB PATATA	BROU DE VERDURES AMB PASTA (sense gluten)	MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURETES (sense gluten)	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS (sense gluten)	MACARRONS AMB BEIXAMEL, PASTANAGA I FORMATGE (sense gluten)	
ESTOFAT DE GALL DINDI A LA JARDINERA (sense gluten)	BOTIFARRA DE PORC (sense gluten)	PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN	"ABADEJO" AMB VERDURES (carbassó, ceba i tomàquet fresc)	TRUITA DE TONYINA	
AMB AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET	AMB SAMFAINA	AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB PATATES FREGIDES CASOLANES	AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA	
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	MEL I MATÓ	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	
ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE (sense gluten)	HUMMUS DE CIGRONS (sense gluten)	BLEDES AMB PATATA	MONGETES BLANQUES AMB VERDURES (sense gluten)	PATATES GUISADES (sense gluten)	
MAGRA D'AU EMPANADA CASOLANA (sense gluten)	PAELLA VALENCIANA (sense gluten)	POLLASTRE AMB ALLADA	REMENAT D'OU AMB VERDURES	FILET DE SALMÓ A LA PLANXA	
AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA		AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES	AMB CARBASSÓ A LA PLANXA	AMB ENCIAM I COGOMBRE	
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	NATILLES (sense gluten)/ 2 PA	
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	
CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sense gluten)	ARRÒS AMB TOMÀQUET (sense gluten)	SOPA VEGETAL AMB FIDEUS (sense gluten)	AMANIDA D'ESPIRALS (pastanaga, blat de moro, olives i tomàquet fresc) (sense gluten)	BRÒQUIL GRATINAT (sense gluten)	
TRUITA DE CARBASSÓ	FILET DE MAIRA ARREBOSSAT (sense gluten)	ESTOFAT DE VEDELLA	BACALLÀ AL FORN	HAMBURGUESA VEDELLA (sense gluten)	
AMB ENCIAM, PASTANAGA I COL LLOMBARDA	AMB ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA	AMB PATATES I PÈSOLS (sense gluten)	AMB VERDURA DE TEMPORADA	AMB ENCIAM TRES COLORS	
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	IOGURT NATURAL / 2PA	
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>			
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>			