



# Alimentació Escolar Saludable

## MENÚ SENSE GLUTEN

ABRIL 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>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
FESTIU	MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE (sense gluten)	COL AMB PATATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sense gluten)	PAELLA DE VALENCIANA (sense gluten)
	POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten)	GALL DINDI AL FORN (sense gluten)	TRUITA DE CARBASSÓ	"ABADEJO" AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA
	AMB ENCIAM I TOMÀQUET	AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA	
	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	IOGURT NATURAL/ 1 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA
<b>12</b>	<b>13 *MENU TARRAGONA</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
SOPA VEGETAL AMB PASTA (sense gluten)	COCA DE RECAPTE (sense gluten)	CIGRONS AMB VERDURES	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sense gluten)	MONGETA TENDRA AMB PATATA
MANDONGUILLES DE VEDELLA (sense gluten)	PATACO (Marmitako de tonyina) (sense gluten)	TRUITA DE PATATA I CEBA	MAIRES FRESQUES** ARREBOSSADES CASOLANES (sense gluten)	POLLASTRE A LA PLANXA
A LA JARDINERA AMB PATATES I PASTANAGA		AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE MORO	AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	IOGURT NATURAL/ 1 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
ARRÒS CALDÓS (sense gluten)	CREMA DE PÈSOLS (sense gluten)	COLIFLOR GRATINADA (sense gluten)	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES (sense gluten)	MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet, xampinyons i formatge) (sense gluten)
PEIX BLAU ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten)	SALSITXES DE PORC AMB PATATES FREGIDES CASOLANES (sense gluten)	PERNILETS DE POLLASTRE MARINATS CASOLANS AL FORN (sense gluten)	TRUITA D'ESPINACS	FILET DE SALMÓ AL FORN
AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES		AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA	AMB VERDURA DE TEMPORADA
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	PALMERES (sense gluten)
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
CREMA DE CARBASSÓ (sense gluten)	AMANIDA D'ESPIRALS AMB VERDURES (sense gluten)	CIGRONS VEGETALS ESTOFATS (sense gluten)	ARRÒS AMB TOMÀQUET (sense gluten)	MONGETA TENDRA AMB PATATA
DAUS DE GALL DINDI ADOBATS CASOLANS (sense gluten)	PEIX CARBONER AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ	FILET DE LLUÇ AL FORN	MAGRA DE VEDELLA AL FORN (sense gluten)
AMB ENCIAM, PASTANAGA I TOMÀQUET	AMB ENCIAM TRES COLORS	AMB ENCIAM, COGOMBRE I COL LLOMBARDA	AMB VERDURES DE TEMPORADA	AMB CEBA I XAMPINYONS
1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	IOGURT NATURAL/ 1 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA	1 FRUITA DE TEMPORADA/ 2 PA

\* Menú adaptat a l'edat i característiques dels comensals

\*\*Coure fins assegurar que tota la peça fins arribar al centre assoleix una temperatura de 75°C durant cinc minuts o més.