



Alimentació Escolar Saludable

MENÚ SENSE GLUTEN

MAIG 2021

CIBUS

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (sense gluten)	CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA I CEBA (sense gluten)	AMANIDA DE PATATA (tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i olives)	ARRÒS AMB VERDURES (sense gluten)	CREMA DE XIRIVIES I PASTANAGA (sense gluten)
PEIX DE TEMPORADA ENFARINAT CASOLÀ (sense gluten)	TRUITA D'ESPINACS	PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN A LES FINES HERBES	LLUÇ A LA BASCA AMB PÈSOLS (sense gluten)	GALL DINDI AL FORN
AMB ENCIAM I OLIVES	AMB ENCIAM I COGOMBRE	AMB ENCIAM TRES COLORS		AMB SAMFAINA
FRUITA DE TEMPORADA / PA	IOGURT NATURAL / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA
10	Menú Girona	12	13	14
SOPA DE VERDURES (sense gluten)	COL AMB PATATA (sense gluten)	ARRÒS AMB TOMÀQUET (sense gluten)	MONGETES BLANQUES ESTOFADES (sense gluten)	MACARRONS AMB CREMA DE FORMATGE (sense gluten)
VEDELLA A LA JARDINERA (amb pastanaga i patates) (sense gluten)	CIM I TOMBA (sense gluten)	CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA	FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten)
FRUITA DE TEMPORADA / PA	PALMERES (sense gluten) / PA	AMB ENCIAM I COGOMBRE	AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	AMB ENCIAM I PASTANAGA
17	18	19	20	21
AMANIDA D'ARROS (pèsols, pastanaga ratllada, tomàquet i olives) (sense gluten)	VERDURA TRICOLOR	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA
TRUITA DE CARBASSÓ	PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURES (sense gluten)	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sense gluten)	CREMA DE CARBASSA I BRÒQUIL (sense gluten)	AMANIDA D'ESPIRALS (sense gluten)
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO		FILET DE BACALLÀ AL FORN	HAMBURGUESA DE VEDELLA (sense gluten)	GALL DINDI AMB SAMFAINA (sense gluten)
FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	AMB ENCIAM I TOMÀQUET	AMB XAMPINYONS I PASTANAGA	AMB ENCIAM I COGOMBRE
24	25	26	27	28
	CIGRONS ESTOFATS (sense gluten)	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	IOGURT NATURAL / PA
		CREMA DE VERDURES (sense gluten)	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE (sense gluten)	ARRÒS AMB VERDURES (sense gluten)
FESTIU	TRUITA PAISANA	POLLASTRE A LA PLANXA	FILET DE LLUÇ AL FORN	GALL DINDI ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten)
	AMB ENCIAM I OLIVES	AMB ENCIAM I COGOMBRE	AMB SAMFAINA	
	FRUITA DE TEMPORADA / PA	IOGURT NATURAL / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA	FRUITA DE TEMPORADA / PA
31			LLEGENDA	LLEGENDA
MONGETA TENDRA AMB PATATA			¹ FRUITA DE TEMPORADA	LA PERSONA RESPONSABLE DE L'ELABORACIÓ DELS PLATS HA DE VERIFICAR QUE ELS MENÚS D'AL·LÈRGIES I INTOLÈRÀNCIES ALIMENTÀRIES NO CONTENEN CAP PRODUCTE PRECUINAT, CONDIMENTAT, ARREBOSSAT COMERCIAL O QUALSEVOL ALTRE QUE PUGUI CONTENIR ELS AL·LÈRGENS I/O ALIMENTS NO PERMESOS
MANDONGUILLES A LA JARDINERA (sense gluten)			² PA SENSE GLUTEN	
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO			³ SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA (sofregit de tomàquet i ceba)	
FRUITA DE TEMPORADA / PA			⁴ PASTA I ARREBOSSATS SENSE GLUTEN	

* 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.