



Menú Sense Gluten

Abril 2018

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudités i pa elaborat amb farina semiintegral ecològica. Les nostres verdures, llegums, cereals, ous, làctics, el pollastre i la carn vermella són de producció ecològica. La nostra fruita és de producció integrada i/o ecològica. El peix fresc prové de la llotja de Vilanova.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE CARBASSA I PORROS ESCALIVATS - IOGURT DE LA SELVATANA 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA - ESTOFAT DE VEDELLA I GRAPADET DE MILL AMB PICADA DE FRUITS SECS - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE COLIFLOR I PORROS - ARRÒS AMB POLLASTRE ECOLÒGIC I FAVES - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRONS DE QUINOA AMB SALS DE PASTANAGA I CEBA ESCALIVADES - SEITONS DE VILANOVA A L'ANDALUSA - FRUITA
9	10	11	12	13
<ul style="list-style-type: none"> - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET I CEBA - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB COLS DE BRUSELLES - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - SPAGUETTIS DE QUINOA AMB PESTO D'ALFÀBREGA I AMETLLES - TRUITA DE CARXOFES I CEBA - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I LLENTIES VERMELLES - COCA S/GLUTEN DE TONYINA I FORMATGE AMB VERDURES I OLIVES - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS AMB SALS DE REMOLATXA I TOMÀQUET - IOGURT DE LA SELVATANA 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BRÒQUIL AL VAPOR - BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT - FRUITA
16	17	18	19	20
<ul style="list-style-type: none"> - CREMA D'API-RAVE I PORRO - BROQUETA DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I CEBA - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES - ARRÒS 3 DELÍCIES (porro, pèsols, truita i pastanaga a dauets) - IOGURT DE LA SELVATANA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRONS DE QUINOA AMB SALS DE PASTANAGA I TOMÀQUET - FALAFEL CASOLÀ AMB ENCIAM, TOMÀQUET PA DE PITTA S/GLUTEN I SALS DE IOGURT - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I PAK CHOI (el pak choi és una bleada més petita i tendra d'origen asiàtic i que ara es conrea a Catalunya també) - MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I PASTANAGA - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - SPAGUETTIS DE QUINOA AMB CANANA I SUQUET DE PEIX AMB ALLIOLI CASOLÀ - VERAT AL FORN AMB TOMÀQUET - FRUITA
23	24	25	26	27
<ul style="list-style-type: none"> - MENÚ DE SANT JORDI - ARRÒS AMB SALS DE FOC - DRAC ARREBOSSAT SENSE GLUTEN - IOGURT AMB PÈTALS DE ROSES 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BLEDES - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB XAMPINYONS - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - CIGRONS AMB VERDURES ESTOFADES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET, CEBA, ALL I HERBES FRESQUES - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - FUSSILI S/GLUTEN AMB SALS DE XAMPINYONS, CEBA I TOMÀQUET - BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DEL GANXET - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I PORROS - TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB PA S/GLUTEN AMB TOMÀQUET - FRUITA
30				
<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I COL TRINXADES - BOTIFARRA AL FORN - FRUITA 				

Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña Vizcaino (dietista col·legiada núm. CAT/00719)