

## \*\*MENU SENSE GLUTEN\*\*

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
FESTA	Fideuà marinera ( <i>sèpia, calamar, gamba, musclos</i> ) amb pasta sense gluten Pollastre arrebossat amb api i enciam Fruita	Bledes amb patates Vedella al forn amb xampinyons Fruita	Cigrons amb patates, <b>PASTANAGA</b> i tomàquet Peix fresc de proximitat arrebossat amb enciam i tomàquet <b>MADUIXES</b>	Crema de verdures (patates, ceba, porro, espinacs, <b>PASTANAGA</b> , mongeta tendra, carbassó) Llom a la planxa amb patates fregides Fruita ecològica
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Arròs amb peix, sèpia i calamar Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita	Patates, <b>PASTANAGA</b> i mongeta tendra Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i api Fruita	Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb samfaina Fruita ecològica	Mongetes blanques amb patates i sofregit de tomàquet Llom arrebossat amb enciam i olives Fruita	Sopa d'au amb pasta sense gluten Pollastre al forn amb enciam i remolatxa Làctic
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Llenties amb patates, pastanaga i tomàquet sofregit Truita de patates amb enciam i remolatxa Fruita	Arròs amb verdures i tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita ecològica	Bròquil i patates Llom de lluç a la basca amb ou dur i espàrrecs Làctic	Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge Pollastre a l'allet amb enciam i blat de moro Fruita	Crema de <b>PASTANAGA</b> Escalopa de llom amb enciam i tomàquet <b>MADUIXES</b>
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Patates, <b>PASTANAGA</b> i espinacs Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Làctic	Arròs amb tomàquet i ou dur Filet de lluç arrebossat amb enciam i <b>PASTANAGA</b> Fruita ecològica	<b>PÈSOLS</b> amb patates Mandonguilles de porc (sense gluten) amb xampinyons Fruita	Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge Filet de rosada al forn amb enciam i api Fruita	Sopa de peix amb pasta sense gluten Llom al forn amb salsa de poma i amanida de tomàquet i enciam Fruita
Dilluns 31	*Condicions de conservació			
Sopa d'au amb pasta sense gluten Filet de lluç arrebossat amb enciam i tomàquet Làctic	<u>Plat calent:</u> Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Mantenir en armari calent fins el moment de servir. <u>Plat fred:</u> Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Mantenir al frigorífic fins el moment de servir. Tot el menjar és per consum immediat.			

Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, kiwi i maduixa.

Làctic de "LA FAGEDA": principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.

### \*Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Mantenir en armari calent fins el moment de servir.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

### En els nostres menús...

- La fruita es variada i de temporada. 1 cop per setmana es ecològica.
- El peix es fresc 1 cop al mes.
- Els ingredients utilitzats per a l'elaboració són aptes per a celíacs.

