



MENÚ 1 TRIMESTRE NO GLUTEN 2019
 REVISAT PER EL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 7 Octubre 4 Novembre 2 Desembre	Cigrons eco Mandonguilles de vedella especials amb pèsols i pastanaga	Mongeta verda amb patata Llom empanat amb amanida	Sopa de pasta especial Trita amb llenca de gall dindi	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, galldindi) Gall dindi llaminat amb patatones	Pasta napolitana Llenguadina amb tomàquet i olives
2 SETMANA 9 setembre 14 Octubre 11 Novembre 9 Desembre	Llenties eco estofades Salsitxes de porc amb pastanaga	Crema de carbassó Tires de pollastre amb patata dau	Arròs amb tomàquet Llenguadina amb variat d'enciams	Pasta amb tomàquet Hamburguesa de vedella al forn amb patates bossa	Sopa de pasta especial Trita amb llenca de gall dindi
3 SETMANA 16 setembre 21 octubre 18 novembre 16 desembre	Mongeta blanca amb patata Mandonguilles de vedella especials a la jardinera	Mongeta verda amb patata bullida Magre al forn en salseta	Sopa de pasta especial Trita de patates i ceba amb llenca de galldindi	Arròs amb tomàquet Tires de gall dindi amb amanida	Pasta napolitana Filet de rosada amb enciam , pastanaga i olives
4 SETMANA 23 setembre 28 octubre 25 novembre 23 desembre	cigrons eco llom empanat amb amanida	Sopa pasta especial Estofat de vedella amb patatones	Arròs amb tomàquet natural Botifarra al forn amb patata dau	Verdura amb patata bullida Hamburguesa de vedella amb patatones	Pasta napolitana Llenguadina amb amanida
5 SETMANA 30 setembre	Llenties eco Varetes especials de'abadejo amb amanida	Patates de l'àvia Contraçuixa de galldindi amb tomàquet i olives	Crema de carbassó Mandonguilles de vedella especial amb patatones	Sopa de pasta especial Trita amb llenca de gall dindi	Pasta amb tomàquet Llenguadina empanada amb enciam , tomàquet i olives

POSTRES: FRUITA DEL TEMPS, LÀCTIS VARIATS