



MENÚ

FEBRER.2021

SENSE GLUTEN

* REVISAT PEL DEPARTAMENT DE
DIETÈTICA I NUTRICIÓ.

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 1-5 febrer	Verdura del temps amb rajolí d'oli d'oliva Llom amb enciam, tomàquet i olives	Arròs amb tomàquet natural Hamburguesa de vedella amb pèsols	Pasta napolitana Llenguadina amb patatones	Sopa de brou casolà Tires de pollastre aromatitzades amb enciam i pastanaga	Cigrons eco estofats Truita francesa amb llenca gall d'indi
2 SETMANA 8-12 febrer	Crema de carbassó Mandonguilles de vedella especials amb verduretes	Sopa de brou casolà amb pasta de lletres Truita de patata amb llenca de gall dindi	Arròs amb pollastre i verduretes Filet de rosada amb enciam, tomàquet i olives	Llenties eco estofades Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam, blat de moro i pastanaga	Pasta napolitana amb llenca de magre al forn amb pèsols
3 SETMANA 15-19 febrer	Mongeta blanca eco estofada Contraçuixa de gall dindi	Crema de carbassa Tires de pollastre aromatitzades amb amanida	Pasta napolitana Filet d'abadejo amb enciam, tomàquet i pastanaga	Patata i mongeta tendra amb rajolí d'oli d'oliva Botifarra de porc amb verduretes	Sopa de brou amb pasta Truita de pebrot amb llenca de gall dindi
4 SETMANA 22-26 febrer	Llenties eco estofades Llom amb tomàquet i olives	Verdura del temps amb rajolí d'oli d'oliva Pollastre al forn amb herbes provençals amb patatones	Arròs caldós Llenguadina amb enciam, tomàquet i olives	Sopa de brou casolà amb galets Contraçuixa de gall dindi amb amanida	Crema de verdures Bistec de vedella

PA I POSTRES (FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)