

MENÚ GENER.2021 SENSE GLUTEN

* REVISAT PEL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ.

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 11-15 gener	Crema de carbassó Mandonguilles de vedella especials amb verdures	Sopa de brou casolà amb pasta de lletres Truita de patata amb llenca de gall dindi	Arròs amb pollastre i verdures 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
2 SETMANA 18-22 gener	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 verdures	Sopa de brou amb pasta Truita de pebrot amb llenca de gall dindi
3 SETMANA 25-29 gener	Llenties eco estofades llom amb tomàquet i olives	Verdura del temps amb rajolí d'oli d'oliva Pollastre al forn amb herbes provençals amb patates	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)