



MENÚ 1 TRIMESTRE 2020-2021 SENSE GLUTEN
REVISAT PER EL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA 1-4 Setembre 5-9 octubre 2-6 novembre 7-11 desembre	Llenties eco Hamburguesa de vedella al forn amb patatones	Sopa de brou natural amb pasta especial Truita de patata	Arròs caldòs Llàmines de pollastre amb tomàquet i blat de moro	Pasta especial amb tomàquet Filet de llengüadina amb amanida variada	Patata i mongeta tendra i rajolí d'oli d'oliva Saltxitxes al fon amb daus de pastanaga
2 SETMANA 7-11 setembre 12-16 octubre 9-13 novembre 14-18 desembre	Crema de verdures de Bistec de vedella a la jardinera	Arròs amb tomàquet Contraçuixa de gall dindi al forn	Pasta especial napolitana Filet d'abadejo amb tires de patata	Cigrons eco estofats Llenca de magre al forn	Sopa de brou de pasta especial Truita de patata
3 SETMANA 14-18 setembre 19-23 octubre 16-20 novembre 21-24 desembre	Llenties eco Filet de llengüadina amb enciam, pastanaga i blat de moro	Verdura del temps i rajolí d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella	Pasta especial napolitana Truita	Arròs amb tomàquet Galldindi amb patates bossa	Sopa de brou amb pasta especial botifarra al forn amb verdures
4 SETMANA 21-25 setembre 26-30 octubre 22-26 juny 23-27 novembre	Cigrons eco estofats Pit de pollastre al forn amb amanida	Sopa de brou amb pasta especial Truita	Arròs amb tomàquet natural Llom amb enciam, pastanaga i olives	Crema de carbassó Bistec de Vedella amb xampinyons	Pasta napolitana Filet de rosada amb enciam , tomàquet i olives
5 SETMANA 28 setembre al 2 d'octubre 30 novembre 4 desembre	Verdura del temps i rajolí d'oli d'oliva Pit de pollastre amb amanida	Pasta especial napolitana Bistec de Vedella amb pèsols	Mongeta estofada eco Contraçuixa de gall dindi aromatitzada amb tomàquet i olives	Arròs amb tomàquet Salsitxes forn en salseta amb patatones	Sopa de brou amb pasta especial Truita de patata

PA I POSTRES (FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)