



MENÚ JUNY SENSE GLUTEN 2019
REVISAT PER EL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 SETMANA Setmana 3 JUNY	Arròs amb tomàquet natural Hamburguesa al forn amb pèsols i pastanaga	Sopa de brou Truita de patata amb llenca de gall dindi	Lenties eco estofades Pit de pollastre empanat amb xips	Pasta napolitana Vedella amb patatones i xampinyons	Patata i mongeta tendra i rajolí d'oli d'oliva Filet de llengüadina amb amanida variada
2 SETMANA Setmana 10 JUNY	Crema de carbassó Mandonguilles de vedella a la jardinera	Amanida d'arròs Contraçuixa de gall dindi amb daus de patata	Sopa de brou Truita de patata amb llenca de gall dindi	Cigrons eco estofats Frankfurt amb tomàquet	Amanida de pasta primavera Llengüadina empanada
3 SETMANA Setmana 17 JUNY	Sopa de brou Botifarra al forn amb patata dau	Puré de carbassó pit de gall dindi empanat amb amanida	Arròs amb tomàquet natural Contraçuixa de pollastre amb xips	Verdura amb patata bullida Fricandó de vedella amb pèsols i pastanaga	Pizza Nuggets cassolans

PA I POSTRES (FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)