

DILLUNS

8

- Pasta sense gluten amb salsa napolitana
- Gall dindi arrebossat sense gluten amb amanida
- Fruita de temporada

DIMARTS

9

- Amanida de lleties (sense gluten)
- Truita de patates amb amanida
- Fruita de temporada

DIMECRES

10

- Arròs tres delícies
- Rap al forn amb verdures
- Fruita de temporada

DIJOUS

11



DIVENDRES

12

- Patata i mongeta verda
- Pernilets de pollastre al forn a les fines herbes amb amanida
- Fruita de temporada

15

- Amanida de cigrons
- Llenguadina a l'andalusa sense gluten amb amanida
- Fruita de temporada

16

- Amanida de pasta sense gluten
- Hamburguesa mixta amb amanida
- Fruita de temporada

17

- Arròs amb tomàquet
- Truita de carbassó amb amanida
- Fruita de temporada

18

- Vichyssoise
- Pasta sense gluten amb bolonyesa de tonyina
- logurt natural

19

- Minestra de verdures amb patata
- Estofat de gall dindi amb xampinyons
- Fruita de temporada

22

- Pasta sense gluten al pesto
- Truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga
- Fruita de temporada

23

- Bròquil amb formatge gratinat
- Lleties (sense gluten) amb arròs
- Fruita de temporada

24

- Amanida russa
- Contracuixa de pollastre al forn amb llimona i amanida
- Fruita de temporada

25

- Mongetes blanques saltades amb all i julivert
- Salsitxes amb amanida
- logurt natural

26

- Crema de pastanaga
- Gallineta arrebossada sense gluten amb amanida
- Fruita de temporada

29

- Arròs a la cassola
- Pollastre a la planxa amb amanida
- Fruita de temporada

30

- Cigrons estofats amb hortalisses
- Ous durs amb salsa de tomàquet i formatge gratinat
- Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, plàtan, síndria, meló, nectarines, paraguaià, préssec...

Es couen els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lergen no tolerat.

Comencem un nou curs escolar i volem donar-vos la benvinguda a l'espai migdia, on ens alimentarem amb menús saludables mitjançant productes de temporada i de qualitat.

Junts descobrirem receptes noves i seguirem aprenent a compartir, respectar els torns i a cuidar l'espai.

Us desitgem un curs ple d'energia, il·lusió i bons moments!

