

Menú de Setembre – sense gluten

Parc de la Ciutadella



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		6 Patata, pèsols, pastanaga i mongeta Pollastre a la llimona i tomàquet amanit logurt natural	7 Empedrat de lletíes (tomàquet, pebrot, olives) Fideuà de verdures Fruita	8 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita
11 FESTIU	12 Patata i mongeta Ous amb tonyina i tomàquet i amanida d'enciam i sèsam Fruita	13 Tallarines a la napolitana Peix fresc i amanida de tomàquet i olives Fruita	14 Arròs tres delícies Gall dindi al ajillo amb xampinyons logurt natural	15 Amanida grega (tomàquet, formatge, olives negres i orenga) Cigrons saltejats amb pernil Fruita
18 Crema de carbassa Tabulé de lletíes amb cuscús Fruita	19 Espirals al pesto suau Daus de pollastre adobats i amanida de tomàquet i olives Fruita	20 Cigrons saltejats amb bledes Remenat d'ou i patata i amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita	21 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert i amanida de tomàquet, pastanaga i pipes logurt natural	22 Amanida d'enciam amb pastanaga, ravenets, poma i formatge Hamburguesa de vedella i patates rosses Fruita
25 FESTIU	26 Amanida de pasta (tomàquet, pastanaga, enciam, olives, orenga) Peix amb verdures al forn Fruita	27 Amanida d'arròs (enciam, tomàquet, pastanaga ratllada, blat de moro i olives verdes) Ous amb tomàquet i formatge gratinat Fruita	28 Crema de pastanaga amb entrebancs Arròs amb pollastre Fruita	29 Patata freda (amb daus de tomàquet, pastanaga ratllada i olives) Salsitxes de porc amb tomàquet Fruita
Menú elaborat per dietista-nutricionista amb número de colegiada 00701				

De beguda: aigua de font

Tots els àpats estaran acompanyats amb pa APTÉ PER A CEL·LIAQUIA. S'utilitzen pastes i farina aptes per a cel·líacs

La pasta de la sopa, l'arròs i el cuscús són integrals.

La fruita, sempre fresca i de temporada.

El iogurt és natural i sense sucre i animem als infants que no se'n posin, o se'n posin poc!