

**DESEMBRE SENSE GLUTEN**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Patata amb bròcoli	Cigrons estofats amb verdures	Pasta sense gluten amb verdures saltejades i pernil salat		
Botifarra	Hamburguesa de vedella amb ketchup casolà	Sonsos arrebossats sense gluten amb alloli	FESTA	FESTA
Iogurt d'ovella amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps		
10	11	12	13	14
Arròs integral amb salsa de verdures	Sopa de pollastre amb galets sense gluten	Trinxat de patata i col amb cansalada	Crema de verdures i lleties vermelles	Amanida variada amb formatge fresc de Can Bordoï
Llom a la planxa amb amanida	Pilota amb salsa sense gluten	Ou al plat	Pit de pollastre arrebossat sense gluten amb daus de tomàquet	Pastís de bonítol amb patata
Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt de maduixes	Fruita del temps	Fruita del temps
17	18	19	20	21
Lleties estofades amb verdures	Arròs amb salsa de verdures	Amanida variada amb magrana i vinagreta de fruits secs	Patata amb pastanaga, bledes i alls tendres	Sopa de nadal amb galets sense gluten
Truita de patata amb ceba	Hamburguesa de gall d'indi amb verdures	Pizza sense gluten de pernil dolç, olives negres, verdures i formatge	Bacallà amb pastanaga ratllada i sèsam	Pollastre rostit
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Torrans sense gluten i mandarines

El 100% de les preparacions estan elaborades per les cuineres de l'escola, amb ingredients frescos de proximitat i de temporada. Amb productes ecològics com la vedella, el porc i el iogurt, així com la majoria de cereals, llavors, verdures i fruites. El peix és fresc i de costes de proximitat.

**Menús revisats per Maria Parera. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments**