

**JUNY SENSE GLUTEN**

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Arròs amb pèsols, pastanaga i olives	Empedrat de cigrons	Pasta sense gluten a la carbonara de bacon	Patata amb coliflor	Amanida amb variada i vinagreta de mel
Botifarra amb ketchup casolà	Truita amb patata i ceba	Maires amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb daus de tomàquet i orenga	Pizza sense gluten de vedella amb verdures i formatge
Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de vaca amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Arròs integral amb salsa de verdures	Pasta sense gluten amb verdura saltejada i formatge fresc	Patata amb mongeta tendra	Amanida variada	Crema tèbia de carbassó
Cuixes de pollastre al forn amb amanida	Ou dur farcit	Llenties amb arròs integral, verdures i xoriço	Mandonguilles amb arròs	Pastís de bacallà i patata amb olives, tomàquet, maionesa i enciam
Fruita del temps	logurt de maduixes	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
Taboulé de arròs integral amb pastanaga, olives, tomàquet fresc i oli de menta	Amanida russa amb tonyina, pastanaga, mongeta tendra, olives i maionesa casolana	Amanida variada	Mongeta estofada	Gaspatxo suau amb sindria
Llom a la planxa	Salsitxes de pollastre a la planxa amb amanida	Arròs a la cubana	Sonsos a l'andalusa sense gluten amb pastanaga ratllada	Pasta sense gluten a la bolonyesa amb formatge
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat

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**