

Celíac

MAIG

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 DILLUNS	4 DIMARTS	5 DIMECRES	6 DIJOUS	7 DIVENDRES
Pèsols i patata Estofat vedella S/P a/verd Esc Fruita i pa s/gluten	Mongetes b. estofades s/f.secs Peix al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta celíaca napolitana Trita francesa amb escarola i pastanaga logurt i pa s/gluten	Arròs amb verdures s/f.secs Esc Salmó al forn amb tomàquet i blat moro Fruita i pa s/gluten	Crema de carbassa Contra cuixa pollo forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten
10 DILLUNS	11 DIMARTS	12 DIMECRES	13 DIJOUS	14 DIVENDRES
Sopa brou celíaca Trita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Tricolor de verdures Botifarra a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten	Arròs milanesa vegetal Lluç marinera s/f.secs Esc Fruita i pa s/gluten	Pasta celíaca bolonyesa Pernilets pollastre forn amb escarola i olives Fruita i pa s/gluten
17 DILLUNS	18 DIMARTS	19 DIMECRES	20 DIJOUS	21 DIVENDRES
Minestra de verdures Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Arròs amb tomàquet Pit de pollastre planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats s/f.secs Llom de porc a la planxa amb enciam i blat de moro logurt i pa s/gluten	Sopa brou celíaca Peix a/salsa tomàquet Fruita i pa s/gluten	Crema de carbassó Estofat pollo S/P a/verdures Esc Fruita i pa s/gluten
24 DILLUNS	25 DIMARTS	26 DIMECRES	27 DIJOUS	28 DIVENDRES
	Llenties estofades Hamburguesa mixta amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Crema de verdures Lluç al forn amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten	Mongetes verdes i patata Estofat g.dindi S/P a/verdu Esc Fruita i pa s/gluten	Pasta celíaca carbonara vegetal Hummus de cigrons amb tomàquet xerri Fruita i pa s/gluten
31 DILLUNS	1 DIMARTS	2 DIMECRES	3 DIJOUS	4 DIVENDRES
Pasta celíaca a/samfaina Contra cuixa pollo forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten				

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable en la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B