



# menús juliol 2019 – escola bressol – sense gluten

magrana cuina RSIPAC 2607002/CAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb <b>pasta s/gluten</b></li> <li>. <b>pollastre palnxa</b> amb salsa de ceba</li> <li>. iogurt natural</li> </ul> <p>conté: ou, lactosa, prot. llet</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de lleties amb verdures</li> <li>. truita camperola(carbassó, patata, ceba i pernil )</li> <li>· i amanida (tomàquet, ceba tendra i olives negres)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: sulfits, llegum, lactosa, ou</p>	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. patata amb mongeta tendra saltejada amb pernil</li> <li>. lluç al forn amb all i julivert + amanida (enciam, pastanaga i olives)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: sulfits, peix</p>	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de carbassó</li> <li>. hamburguesa de vedella amb amanida (enciam, xerris i germinats )</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: ou, peix, sulfits</p>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb arròs</li> <li>. pollastre a l'allet amb amanida d'enciam, raves i olives</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: llegum</p>
<i>llegums/ peix blau i verdures/ fruita</i>	<i>amanida/ pa amb tomàquet i formatges/ fruita</i>	<i>verdura amb patata/ tofu i bolets/ fruita</i>	<i>gazpatxo/ous i amanida/ flam</i>	<i>amanida/pizza casolana/fruita</i>
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de cigrons i verdures</li> <li>. pollastre al forn amb ceba, patata i pastanaga</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: llegums</p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. <b>crema de pastanaga i porro</b></li> <li>. truita de patates i amanida (enciam, cogombre i pastanaga ratllada)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: ou</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb <b>pasta s/gluten</b></li> <li>. salsitxa de porc al forn amb amanida (enciams variats, ravenets i olives)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: ou, llet, lactosa, sulfits</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. patata amb mongeta tendra</li> <li>. <b>llom planxa</b> amb amanida (enciam, germinats d'alfals i olives)</li> <li>. flam</li> </ul> <p>conté: llegum, ou,</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb arròs</li> <li>. bacallà amb samfaina</li> <li>. iogurt natural</li> </ul> <p>conté: sulfits, peix, lactosa</p>
<i>caldo amb pasta/ ous i amanida/ fruita</i>	<i>arròs amb bolets i pollastre/ iogurt</i>	<i>patata i verdura del temps/ ous/ fruita</i>	<i>crema de verdures/ peix blau i amanida/ compota</i>	<i>pizza casolana i amanida/ flam</i>
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb arròs</li> <li>. <b>pit de pollastre planxa</b> i amanida (enciam, cogombre i tomàquet)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>menú lliure d'al.lèrgens</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. patates xafades amb bledes</li> <li>. hamburguesa de vedella amb salsa</li> <li>. iogurt natural</li> </ul> <p>conté: lactosa</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>. lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, pastanaga i raves)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: peix</p>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de verdures i mongeta</li> <li>. <b>gall dindi planxa</b> amb amanida (tomàquet, cogombre i olives)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: lactosa, ou</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de carbassa amb sèsam torrat</li> <li>. salsitxes de porc amb patates al forn</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: llavors, sulfits</p>
<i>cigrons de l'olla/ous i amanida/fruita</i>	<i>graellada de verdures/seitan/fruita del temps</i>	<i>patata i verdura del temps/ conill/ fruita</i>	<i>crema de verdures/peix blau/ fruita</i>	<i>amanida/ croquetes casolanes/ fruita del temps</i>
<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. crema de carbassó amb llavors</li> <li>. truita de patata i ceba amb amanida (tomàquet, ceba tendra i olives negres)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté:llavors, ou</p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. <b>macarrons s/gluten</b> amb tomàquet i formatge ratllat</li> <li>. hamburguesa de pollastre amb amanida (enciam, pastanaga i olives)</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: sulfits</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. lleties amb verdures</li> <li>. lluç al forn amb xerris i pastanaga</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: llegum, peix</p>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. sopa de caldo amb <b>pasta s/gluten</b></li> <li>. cuixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga</li> <li>. fruita del temps</li> </ul> <p>conté: peix, ou</p>	
<i>mongetes de l'olla/ pinxos de pollastre amanida/fruita</i>	<i>crema de verdures/peix blau i amanida/fruita</i>	<i>patata i verdura de temporada/ous/ fruita</i>	<i>Verdures escalivades/ hummus/ iogurt</i>	