

MENÚ SENSE GLUTEN DESEMBRE 2023

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
						1
1a Setmana	Primer					Crema de carbassó, porro i patata
	Segon					Truita de pernil dolç i formatge
	Guarnició					Tomàquet i blat de moro
	Postres					Fruita de la temporada
		4	5	6	7	8
2a Setmana	Primer	Minestra de verdures (mongeta verda, patata, pastanaga i pèsols)	Llenties estofades amb verdures	FESTIU	FESTIU	FESTIU
	Segon	Cuixes de pollastre al forn	Truita de patates			
	Guarnició	Enciam, cogombre i olives	Enciam, blat de moro i olives			
	Postres	logurt natural o fruita de la temporada	Fruita de la temporada			
		11	12	13	14	15
3a Setmana	Primer	Crema de verdures variades (porro, patata, coliflor, bròquil i ceba)	Cigrons estofats amb pastanaga	Arròs a la cassola amb verdures (carbassó, tomàquet, ceba, pebrots i brou de verdures)	Ensaladilla russa (patata, pastanaga, tonyina i pèsols)	Espaguetis sense gluten amb salsa de tomàquet
	Segon	Fricandó de vedella amb salsa de xampinyons	Truita de ceba i carbassó	Peix al forn amb hortalisses saltejades (pebrot verd, pebrot vermell i albergínia)	Pit de pollastre a la planxa	Hamburguesa amb ceba confitada
	Guarnició	Tomàquet i ceba	Enciam, cogombre i pastanaga	Enciam i tomàquet	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i olives
	Postres	Fruita de temporada	logurt natural o fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada
		18	19	20	21	22
4a Setmana	Primer	Patata amb mongeta verda i pastanaga	Sopa de Nadal	VACANCES de NADAL		
	Segon	Llenties estofades amb verdures	Pollastre rostit al forn			
	Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives			
	Postres	Fruita de la temporada	Torró			
		25	26	27	28	29
5a Setmana	Primer	<i>Bones Festes!</i>				
	Segon					
	Guarnició					
	Postres					

*Aquest menú està elaborat per una nutricionista col·legiada i compta amb sal iodada, peix fresc i ecològic, fruita i verdura fresca de Casa Ametller i arròs de km0. *Els dimarts i dijous hi ha pa integral.