

05 **DILLUNS**

- Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge (3, 7)
- Truita de tonyina amb olives i blat de moro (3, 4)
- Fruita de temporada

06 **DIMARTS**

- Crema de verdures de temporada (9)
- Daus de gall dindi al forn amb col lombarda i pastanaga
- Fruita de temporada

07 **DIMECRES**

- Llenties estofades amb verdures de temporada
- Hamburguesa vegetal s/gluten amb enciam i olives
- Iogurt natural La Selvatana (7)



08 **DIJOUS**

- Paella de pollastre
- Amanida variada completa
- Fruita de temporada

09 **DIVENDRES**

- Trinxat de col i patata
- Botifarra de pollastre amb mongeta blanca saltejada (6, 12)
- Fruita de temporada

12 **DILLUNS**

- Bledes amb pastanagues i alls tendres
- Salsitxes de pollastre al forn amb patates (6, 12)
- Fruita de temporada

13 **DIMARTS**

- Crema de pastanaga i ceba (9)
- Fideus sense gluten a la cassola amb daus de gall d'indi
- Fruita de temporada

14 **DIMECRES**

- Sopa de brou vegetal amb arròs
- Lluç a la marinera (4)
- Iogurt natural La Selvatana (7)

15 **DIJOUS**

- Cigrons al curry
- Truita de patata amb enciam i pastanaga (3)
- Fruita de temporada

16 **DIVENDRES**

- Arròs amb tomàquet i orenga
- Pernillets de pollastre al forn amb enciam i olives
- Fruita de temporada

19 **DILLUNS**

- Coliflor gratinada al forn amb formatge (3, 7)
- Bacallà al forn amb tomàquet (4)
- Fruita de temporada

20 **DIMARTS**

- Arròs integral 3 colors (blat de moro, pastanaga i olives)
- Pollastre a la planxa amb enciam i ceba tendra
- Fruita de temporada

21 **DIMECRES**

- Crema de remolatxa, ceba i patata
- Daus de pollastre amb salsa de tomàquet, ceba i pastanaga
- Fruita de temporada

22 **DIJOUS**

- Macarrons sense gluten a la carbonara amb gall dindi (1, 3, 7)
- Truita de carbassó amb pastanaga i olives (3)
- Iogurt natural La Selvatana (7)

23 **DIVENDRES**

- Sopa de brou d'au amb fideus sense gluten
- Llenties amb arròs, daus de gall dindi i verdures de temporada
- Fruita de temporada

26 **DILLUNS**

- Crema de carbassó (9)
- Fricandó de vedella
- Iogurt natural La Selvatana (7)

27 **DIMARTS**

- Mongeta blanca amb all i julivert
- Daus de gall dindi al forn amb remolatxa i olives
- Fruita de temporada

28 **DIMECRES**

- Arròs caldós amb verduretes
- Calamars al forn amb ceba (2, 4, 14)
- Fruita de temporada

29 **DIJOUS**

- Espaguetis sense gluten amb salsa de remolatxa, ceba i tomàquet
- Ous gratinats al forn (3, 7)
- Fruita de temporada

30 **DIVENDRES**

GASTRONOMIA DEL MES

AL·LÈRGENS

1 Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats. 2 Crustàcis i productes a base de crustàcis. 3 Ous i productes a base d'ou. 4 Peix i productes a base de peix. 5 Cacauets i productes a base de cacauets. 6 Soja i productes a base de soja. 7 Llet i els seus derivats (inclou la lactosa). 8 Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats. 9 Api i productes derivats. 10 Mostassa i productes derivats. 11 Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam. 12 Anhíbrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10ml/l expressat com a SO2 13 Tramussos i productes a base de tramussos. 14 Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

Coordinació: menjadorescolamediterrania@gmail.com
 Administració: administracio@ambitescola.cat
 Avisos i incidències: 692 317 288



MES DE LA REMOLATXA

Antiinflamatòria
 Efecte calmant en l'aparell digestiu
 Rica en fibra

Els dimarts i dijous es servirà pa integral

Menús elaborats per:
MARIA LOBO SAHÚN
 Gra en nutrició i dietètica
 CAT 002531