

MAIG

CURS 2020-2021

**CELIAC - S/LACTOSA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lenties amb verdures</li> <li>· Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· "Trinxat" de bleda, carbassa i patata</li> <li>· Carn magra de porc* arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'espirlals s/gluten amb enciam, olives i tomàquet</li> <li>· Timbal s/lactosa i s/gluten de vedella amb salsa de peres</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets s/gluten</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>· Hamburguesa vegetariana s/gluten i s/lactosa feta a la cuina***, amb amanida</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis d'arròs napolitana</li> <li>· Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina i olives</li> <li>· Pit de pollastre* a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassó amb crostonets s/gluten</li> <li>· Hamburguesa s/gluten i s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i cogombre</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pastís fred de patata s/lactosa, salsa de tomàquet, ou dur i olives</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Guisat de lenties amb patata i verdures</li> <li>· Arròs integral a la cassola amb salsitxa*</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs al forn amb sofregit</li> <li>· Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de pastanaga, bleda i patata</li> <li>· Gall dindi* guisat amb xampinyons.</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida de mongeta del carai amb olives, tomàquet i pastanaga</li> <li>· Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures de primavera amb crostonets s/gluten</li> <li>· Lassanya s/gluten i s/lactosa de lenties i arròs integral gratinada amb beixamel vegetal s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
24	25	26	27	28
<p><b>FESTA</b></p> <p><b>LOCAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mill amb verdures</li> <li>· Guisat de carn magra de porc* amb patata i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida de lenties amb remolatxa, tomàquet i olives</li> <li>· Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies (pastanaga, truita s/lactosa i pernil dolç*)</li> <li>· Vegenugets s/gluten i s/lactosa fets a la cuina***, al forn amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb mill i cigrons</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>
31	/			
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta tendra amb patata</li> <li>· Pit de gall dindi* arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>				

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un \*. Podeu