



## SETEMBRE 2024 MENÚ SENSE GLUTEN



#### DILLUNS

#### DIMARTS

#### DIMECRES

#### DIJOUS

### DIVENDRES

Arròs amb sofregit de tomàquet

Croquetes de pernil\*

amb enciam i olives Fruita del temps

Mongetes seques saltades amb pernil serrà

> Truita de patates i ceba amb enciam i olives

logurt de La Fageda

23 Pasta\* al pesto d'alfàbrega, pinyons i formatge

> Lluc al forn amb enciam i pastanaga

> > Fruita del temps

Arròs saltat

Truita a la francesa amb rotllet

Mongeta tendra amb patates i oli d'oliva

> Pit de pollastre a la planxa amb cigrons amb curri

> > Fruita del temps

Verdura tricolor amb mongeta tendra, patata i pastanaga

> Pasta\* amb sofregit de tomàquet i tonyina

> > Fruita del temps

Amanida de cigrons amb daus de tomàquet, olives i tonyina

Pit de pollastre arrebossat\* amb enciam i pastanaga

logurt de La Fageda

DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

Crema tèbia de coliflor amb oli d'oliva

> Llom de porc arrebossat\* amb enciam i tomàquet

> > Fruita del temps

Mongeta tendra amb patates i oli d'oliva

Pizza casolana de pernil dolc i formatae\* amb enciam i olives

Fruita del temps

Pasta\* a la carbonara amb bacó i crema de llet

> Lluç al forn amb enciam i cogombre

> > Fruita del temps

Arròs tres delícies amb pernil dolç, blat de moro i pastanaga

> Lluç al forn amb salsa d'ametlles\*

> > Fruita del temps

Arròs amb sofregit de tomàquet

Truita de carbassó amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

Amanida de llenties amb daus de tomàquet, olives i blat de moro

> Truita a la francesa amb enciam i pipes

> logurt de La Fageda

Pèsols amb patates i oli d'oliva

Pernilets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

Crema tèbia de carbassó

Estofat de gall dindi amb salsa\*

amb oli d'oliva

Fruita del temps

# TORNEM A L'ESCOLA

Bon inici de curs a tothom!





amb pernil dolç i ceba

de formatge i amanida d'enciam i olives

Fruita del temps

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats. Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat. Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.