



MENÚ NO GLUTEN JUNY. 2021

PA I POSTRES (FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Setmana 1 juny		Cigrons eco Llom	Sopa d'au Filet d'abadejo	Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet natural truita francesa amb llenca de gall dindi	Pasta a l'orenga Bistec de vedella
2 Setmana 7 juny	Patata i mongeta tendra i rajolí d'oli d'oliva Pit de pollastre amb enciam, olives i blat de moro	Sopa d'au Truita patata	Arròs amb tomàquet Filet de rosada amb amanida variada	Pasta napolitana Magre al forn amb verduretes	Llenties eco Hamburguesa de vedella amb patates
3 Setmana 14 juny	Crema de carbassó Contraçuixa de gall dindi	Pasta napolitana Salsitxes de porc al forn	Mongeta blanca eco Filet d'abadejo	Sopa de brou Truita de francesa	Arròs amb tomàquet Bistec de vedella
4 Setmana 21 juny	Verdura del temps amb rajolí d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb amanida	Pizza casolana Gall dindi arrebossat amb xips	Arròs amb tomàquet Pollastre a la farigola	Festiu	Llenties estofades eco Llom
5 setmana 28 juny -2 juliol	Mongeta verda amb patata Hamburguesa de vedella	Cigrons estofats Contraçuixa de gall dindi	Patates de l'àvia Pollatre al xilindró	Arròs amb tomàquet Truita francesa	Pasta napolitana llenguadina

PA I POSTRES (FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)