


ESCOLA TORRENT DE CAN CARABASSA MENÚ SENSE GLUTEN MARÇ 2019

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
	<p>Llenties guisades amb xoriço (Llenties , ceba, llorer, pastanaga, patata, tomàquet triturat, all,oli d'oliva,sal,xoriço (carn de porc, sal, all, espècies, sacarosa, antioxidant (pot contenir traces de sulfits, llet i soja))</p> <p>Ous durs amb tonyina (ou, ceba,pastanaga,tomàquet,oli d'oliva,sal,tonyina (soja)) i amanida (enciam, ravenet, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Espaguetis a la napolitana (Espague-tis(sense gluten, ou), tomàquet triturat, sucre, pastanaga, ceba, formatge (llet),oli d'oliva,sal)</p> <p>Daus de porc rostits (porc, ceba, pastanaga, tomàquet, llorer, all,oli d'oliva,sal) amb patata al caliu (Patata, oli oliva, sal)</p> <p>logurt natural de granja (Llet)</p>	<p>Crema de coliflor,ceba,patata i porro (coliflor, patata, ceba, porro, oli d'oliva, sal)</p> <p>Pernilets de pollastre rostits (Pollastre, pastanaga, ceba, vi (sulfits),oli d'oliva i sal) amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita</p>	<p>Brou de pollastre amb arròs (arròs, ossos blancs, carcasses de pollastre, ossos pernil (sulfits), porro, pastanaga, naps, xirivies, apl)</p> <p>Llom de bacallà a la planxa amb amanida (enciam, remolatxa, olives)</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
<p>Mongetes seques guisades amb verdures (mongetes, ceba, llorer, ossos pernil (sulfits), pastanaga, patata, tomàquet triturat, all,oli d'oliva,sal)</p> <p>Filet de gallineta al forn amb amanida (enciam, ravenet, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Verdura del temps (Patata, verdura del temps -mongeta, bròquil, col,oli d'oliva,sal)</p> <p>Ous durs i amanida (enciam, poma, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Macarrons amb salsa de formatge (Macarrons (sense gluten),ceba, formatge(llet),oli d'oliva,sal)</p> <p>Estofat de gall dindi (Gall dindi, ceba, pastanaga, tomàquet, llorer, all,oli d'oliva,sal) amb patates panadera al forn</p> <p>Batut de fruita natural (Llet, fruita)</p>	<p>Arròs tres delícies (Arròs, pastanaga, ou dur, pernil dolç(soja), oli d'oliva,sal)</p> <p>Fricandó de vedella (Vedella, ceba, tomàquet, vi, (sulfits) llorer,oli d'oliva,sal) amb bolets i amanida (enciam, colirave, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de verdura (Patata, pastanaga, verdura de temporada -carbassó, bledes, carbassa, col- ceba,oli d'oliva,sal)</p> <p>Peix fresc i de proximitat a la planxa (oli de gira-sol, sal) amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
<p>Arròs amb tomàquet (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, sucre,oli d'oliva, sal)</p> <p>Truita de patata (Ou, patata, ceba,oli d'oliva,sal)</p> <p>amb amanida (enciam, ravenet, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Minestra de verdura (Patata, verdura del temps -mongeta, bròquil, col,...- , pastanaga,oli d'oliva,sal)</p> <p>Daus de caella a la planxa amb Amanida (enciam, remolatxa, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Espirals a la carbonara (Espirals (sense gluten), (llet), bacó (soja), , ceba),oli d'oliva,sal)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb formatge (vedella (soja, sulfits), porc (soja, sulfits), ceba,oli d'oliva,sal, formatge (llet))</p> <p>i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural de granja (Llet)</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga (Patata,carbassa, pastanaga, ceba,oli d'oliva,sal)</p> <p>Filet de palometa amb tomàquet (Palometa, ceba, tomàquet, pastanaga, oli oliva) i amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures (Cigrons , ceba, pastanaga, ossos pernil (sulfits), all, patata, tomàquet triturat oli d'oliva i sal)</p> <p>Contracuixa de pollastre a la taronja (pollastre,ceba,vi(sulfits) ,oli d'oliva,sal,taronja) amb pasta saltada (pasta (sense gluten), all, julivert,oli d'oliva,sal)</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
<p>Llenties guisades amb verdures (Llenties , ceba, llorer, pastanaga, patata, ossos pernil (sulfits), tomàquet triturat, all,oli d'oliva,sal)</p> <p>Filet de lluç al forn (Lluç, ceba,oli d'oliva,sal) amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita</p>	<p>Patates guisades amb verdures (Patata, pastanaga, ceba, pèsols, porc, pebrot verd, tomàquet triturat,oli d'oliva,sal)</p> <p>Truita d'espàrrecs (Ou, pata-ta,espàrrecs, ceba,oli d'oliva,sal) amb amanida (enciam, ravenet, olives)</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de peix d'arròs i fideus (Rap, peix de roca, ceba, pastanaga, all, julivert, llorer, arròs, fideus (sense gluten), tomàquet triturat)</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam, remolatxa, olives)</p> <p>logurt natural de granja (Llet)</p>	<p>Trinxat de col, patata i bacó (Patata, col, bacó (soja), oli d'oliva,sal)</p> <p>Daus de poltre rostits (poltre,ceba,pastanaga,vi (sulfits),oli d'oliva,sal) amb peres (pera, sucre, oli d'oliva,sal)</p> <p>Fruita</p>	<p>Tallarins amb salsa d'espínacs (Tallarins (sense gluten, ou)ceba, (llet), espínacs,oli d'oliva, sal)</p> <p>Peix fresc i de proximitat a la planxa amb arròs blanc</p> <p>Fruita</p>