



## Menú sense gluten

**Abril 2017**

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudités i pa elaborat amb farina semiintegral ecològica. Les nostres verdures, llegums, cereals, ous, làctics, el pollastre i la carn vermella són de producció ecològica. La nostra fruita és de producció integrada i/o ecològica. El peix fresc prové de la llotja de Vilanova.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>3</b> PATATA I COLIFLOR AL VAPOR ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA	<b>4</b> CREMA D' APIRAVE AMB CROTONS TRUITA DE PORROS I PATATA FRUITA	<b>5</b> CIGRONS AMB SOFREGIT ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE CARBASSA I TOMÀQUET IOGURT	<b>6</b> -MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE REMOLATXA I TOMÀQUET SARDINES A LA ANDALUSA FRUITA	<b>7</b> PAELLA DE SUQUET DE PEIX I CANANA NUGGETS VEGETALS CASOLANS AMB KETCHUP CASOLÀ FRUITA
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>17</b>	<b>18</b> LLENTIES AMB NAPS I XIRIVÍES FIDEUÀ DE VERDURES I ALLIOLI IOGURT	<b>19</b> CREMA DE COLIFLOR AMB CROTONS -CROQUETES CASOLANES DE LLEGUM FRUITA	<b>20</b> MILL AMB ALL I JULIVERT FRINCANDÓ DE VEDELLA FRUITA	<b>21</b> -ESPIRALS SENSE GLUTEN AMB PESTO D'ESPINACS VERAT AMB ALL I JULIVERT FRUITA
<b>24</b> -SPAGUETTIS SENSE GLUTEN AMB SALSA AMATRICCIANA TRUITA DE CEBA I PATATA FRUITA	<b>25</b> CIGRONS AMB ROMESCO ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET I PASTANAGA IOGURT	<b>26</b> PATATA I BROCOLI BOTIFARRA AL FORN AMB XIMIXURRI FRUITA	<b>27</b> CREMA DE LLENTIES VERMELLES AMB CARBASSA MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALSA BOLOGNESE FRUITA	<b>28</b> ARRÒS AL FORN AMB SALSA DE VERDURES ESCALIVADES BACALLÀ A LA LLAUNA FRUITA

Menú elaborat per Vatuia l'Olla i revisat per Gemma Oña Vizcaino (dietista col·legiada núm. CAT/00719)