



MENÚ JUNY - GLUTEN

DILLUNS

3 Amanida d'enciam, tomàquet, blat de moro, olives i formatge fresc
Fideuà sense gluten(peix, calamars, sofregit)/Lactonesa
Fruita del temps/Pa sense gluten

*Crema de verdures
Carn blanca a la planxa o forn*

10 Gaspatxo sense gluten
Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella i formatge ratllat
Fruita del temps/Pa sense gluten

*Pasta sense gluten amb hortalisses
Ou*

17 Mongeta tendrà i patata
Calamars a l'andalusa sense gluten
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Pasta sense gluten amb hortalisses
Ou*

24 VACANCES D'ESTIU

DIMARTS

4 Arròs integral amb tomàquet
Fruita de patata, carbassó i ceba
Amanida d'enciam i cogombre
Iogurt ECO natural
Pa sense gluten amb tomàquet

*Pasta sense gluten amb hortalisses
Peix blanc a la planxa o forn*

11 Puré de llegums (cigró, mongeta, i hortalisses)
amb crostons de pa sense gluten
Calamars a l'andalusa sense gluten
Amanida d'enciam i tomàquet
Fruita del temps/ Pa sense gluten

*Verdures al forn
Carn blanca a la planxa*

18 Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro
Arròs negre amb calamars
Lactonesa (opcional)
Iogurt eco natural/Pa sense gluten

*Arròs amb verdures
Peix blanc a la planxa o forn*

25 VACANCES D'ESTIU

DIMECRES

5 Mongetes saltades al pebre vermell
Tiretes de lluç sense gluten
Tomàquet amanit amb orenga
Fruita del temps/ Pa sense gluten

*Verdures al forn
Ou*

12 Arròs pilaff
Gall dindi a l'orenga
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa sense gluten

Llegums amb hortalisses

19 Arròs amb verdures (carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps/ Pa sense gluten

*Patates amb hortalisses
Ou*

26 VACANCES D'ESTIU

DIJOUS

6 Bledes amb patata eco
Pollastre al forn
Carbassó a la romana sense gluten
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Arròs amb hortalisses
Peix blanc a la planxa o forn*

13 Llenties saltades amb verdures
Ous durs amb tomàquet
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Patates amb verdures
Carn blanca a la planxa o forn*

20 Gaspatxo sense gluten
Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Pasta sense gluten amb verdures
Peix blanc a la planxa o forn*

27 VACANCES D'ESTIU

DIVENDRES

7 Puré de pastanaga
Cigrons amb arròs
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Amanida
Hamburguesa vegetal casolana*

14 Botifarrada:
Vichissoise
Botifarra
Pa sense gluten amb tomàquet
Fruita del temps

*Amanida
Pizza vegetal casolana sense gluten*

21 Hamburguesa completa (tomàquet, enciam, cogombres, formatge i panet sense gluten)
Patates rosses i quetxup casolans
Granissat de fruita casolà

*Amanida
Sushi casolà*

28 VACANCES D'ESTIU

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre gros català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat

