

# MENÚ SENSE GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 <ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades amb verdures</li> <li>Ous amb xoriç (sense gluten) i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</li> <li>logur (natural)</li> </ul>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Peix blau arrebossat (amb farina de blat de moro) amb puré de patata i amanida d'enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<b>JORNADA GASTRONÒMICA FESTA A LA MEXICANA</b> "Frijoles" (mogeta negra esofada amb verdures) "NACHOS" (pollastre, amb salsa de tomàquet natural fregit)
6 <b>FESTA</b>	7 <b>FESTA</b>	8 <b>FESTA</b>	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb beixamel (amb farina de blat de moro)</li> <li>Lluç a la romana (amb farina de blat de moro) amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>logur (natural)</li> </ul>	10 <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats amb ou dur</li> <li>Pollastre al forn amb prunes i pastanaga i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Flam</li> </ul>
13 <ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties amb arròs</li> <li>Pollastre arrebossat (amb farina de blat de moro) amb amanida d'enciam i olives</li> <li>logur</li> </ul>	14 <b>FESTA</b>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>Menestra de verdures</li> <li>Botifarra (sense gluten) amb mongetes seques i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verdures amb ou dur (amb brou natural)</li> <li>Estofat de patata i sèpia amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>Vichyssoise</li> <li>Rosada a la planxa amb salsa de tomàquet (natural fregit o apte) i amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>
20 <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures</li> <li>Pollastre rostit amb prunes i amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola</li> <li>Lluç al forn amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>Espinacs a la crema</li> <li>Pizza (sense gluten)</li> <li>Torrans (sense gluten)</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">                     Preu x dia = 6 €                      Total dies = 12                      Preu mensual = 72 €                 </div>	

\* VIPABUR-PTL es reserva el dret de realitzar canvis en el menú per motius aliens al servei.

Mònica Cristina Rión  
Diplomada en Nutrició i Dietètica  
Membre de l'AEADN nº: CAT 611

