

# MENÚ SENSE GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>Bledes amb cigrons i patates</li> <li>Truita de pernill amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>logur</li> </ul>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb pasta (brou natural i pasta sense gluten)</li> <li>Vedella amb suc (amb farina de blat de moro per espessar) amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola</li> <li>Salsitxes (sense gluten) al forn amb xampinyons i amanida d'enciam i olives (sense farcir)</li> <li>Fruita</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó</li> <li>Peix blau amb sanfaina (amb tomàquet natural fregit o de marca apte) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>
7 <ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals (sense gluten) a la napolitana (tomàquet natural fregit o de marca apte)</li> <li>Hamburguesa de vedella (sense gluten) amb amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	8 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (amb brou natural) de fideus (sense gluten)</li> <li>Llimada a la romana (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb verdures</li> <li>Llom al forn amb beixamel (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i olives (sense farcir)</li> <li>Fruita</li> </ul>	10 <ul style="list-style-type: none"> <li>Llentíes amb verdures</li> <li>Truita de pernill dolç (sense gluten) i formatge amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta i patata</li> <li>Pollastre rostit amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>logur</li> </ul>
14 <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons (sense gluten) a la bolonyesa (carn picada sense gluten i tomàquet natural fregit o de marca apte)</li> <li>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta (amb brou natural i pasta sense gluten)</li> <li>Lluç al forn amb verduretes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</li> <li>Fruita</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>Puré de verdures</li> <li>Pollastre arrebossat (amb pa ratllat sense gluten) amb amanida d'enciam i olives (sense farcir)</li> <li>logur</li> </ul>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>Menestra de verdura</li> <li>Botifarra (sense gluten) al forn amb patates i amanida d'enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Peix blau a la planxa amb tomàquet (natural fregit o de marca apte) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Préssec en almívar</li> </ul>
21 <ul style="list-style-type: none"> <li>Llentíes amb patata i pastanaga</li> <li>Truita de pernill dolç (sense gluten) i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta tendra, patata i pastanaga</li> <li>Rosada al forn amb tomàquet (natural fregit o de marca apte), amanida d'enciam i olives</li> <li>logur</li> </ul>	23 <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures i llegums</li> <li>Pollastre a la cassola amb amanida d'enciam, pastanaga i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	24 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de peix (amb brou natural) amb arròs</li> <li>Vedella a la planxa amb xampinyons saltejats amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	25 <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA</b></p> <p><b>“Menú a la xinesa”</b></p>
28 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa jardinera</li> <li>Lassanya de carn (substituir per macarrons o fer la pasta amb creps de blat de moro i la beixamel amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">                     Preu x dia = 6 €                      Total dies = 20                      Preu mensual = 120 €                 </div>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">                     Mònica Cristina Rión                      Diplomada en Nutrició i Dietètica                      Membre de l'AEDN n°: CAT 611                 </div>	

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

