

# MENÚ SENSE GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 FESTA	4 FESTA	5 FESTA	6 FESTA	7 FESTA
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis (sense gluten) amb salsa de tomàquet (natural fregit o apte)</li> <li>• Peix blau arrebossat (amb farina de blat de moro) amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties estofades amb verdures</li> <li>• Salsitxes al forn (sense gluten) amb sanfaina (tomàquet natural o apte) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de carbassó</li> <li>• Lluç al forn amb patates i amanida d'enciam i olives</li> <li>• logur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrons (sense gluten) a la bolonyesa (carn picada sense gluten i tomàquet natural o apte)</li> <li>• Truita de pernill dolç (sense gluten) amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menestra de verdures</li> <li>• Vedella amb suc i arròs blanc, amanida d'enciam, pastanaga i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa (brou natural) de pasta (sense gluten)</li> <li>• Hamburguesa de vedella (sense gluten) amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llaçets (sense gluten) a la carbonara (bacó sense gluten)</li> <li>• Pollastre al forn amb carbassó arrebossat (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menestra de verdures</li> <li>• Rosada al forn amb patates i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb tomàquet (natural o apte)</li> <li>• Llom a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats amb bledes</li> <li>• Truita de patata i carbassó amb amanida d'enciam i olives</li> <li>• logur</li> </ul>
24	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs 3 delícies (pernill dolç sense gluten)</li> <li>• Mandonguilles (sense gluten) a la jardineria i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>• logur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties estofades amb arròs</li> <li>• Llimada al forn amb patates, amanida d'enciam i olives</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mongeta amb patata</li> <li>• Pollastre arrebossat (pa ratllat sense gluten) amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa (brou natural) de pasta (sense gluten)</li> <li>• Peis arrebossat amb farina de blat de moro amb xampinyons saltejats i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de pastanaga</li> <li>• Botifarra (sense gluten) amb mongetes seques i amanida d'enciam, pastanaga i olives</li> <li>• Flam sense gluten</li> </ul>
31				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallarines sense gluten al pesto (alfàfrega, oli, nous i formatge)</li> <li>• Calamars a la romana amb amanida</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">                 Preu x dia = 6 €                  Total dies = 16                  Preu mensual = 96 €             </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 20px;">                 Mònica Cristina Rión                  Diplomada en Nutrició i Dietètica                  Membre de l'AEDN nº: CAT 611             </div>			

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

