



MENÚ

MAIG 2021

ESCOLA RIBATALLADA – SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

03

Mongetes tendres amb patates al vapor
Truita francesa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

04

Amanida de pasta sense gluten
Filet de lluç a la planxa
Enciam i brots de soja
Pa sense gluten i logurt natural

05

Gaspaxo amb pa sense gluten
Filet de gall dindi amb salsa
Pa sense gluten i Fruita fresca

06

Sopa d'au amb arròs
Vedella a la jardinera
Patates palla
Pa sense gluten i Fruita fresca

07

Empedrat de cigrons
Pit de pollastre al forn
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

10

FESTIU

11

Mongetes seques saltejades amb ceba i
pastanaga
Pit de gall dindi al forn
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

12

Sopa d'au amb fideus sense gluten
Cinta de llom a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

13

Amanida d'estiu (mongetes tendres amb
tonyina i maionesa)
Cigrons amb espinacs
Pa sense gluten i logurt natural

14

Patates estofades amb verdures
**Llenguadina al forn amb espinacs saltejats
amb all**



Pa sense gluten i Fruita fresca

17

Arròs amb salsa de tomàquet
Cinta de llom a la planxa
Ceba caramel·litzada
Pa sense gluten i Fruita fresca

18

Vichyssoise
Mongetes seques saltejades amb ceba i
pastanaga
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

19

Espaguetis sense gluten amb xampinyons
Filet de lluç a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural

20

Pèsols saltejats amb patates
Truita de formatge
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

21

Amanida variada amb formatge fresc
Pit de pollastre al forn
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

24

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

25

Macarrons sense gluten amb samfaina
Filet de pollastre al forn
Enciam, poma i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

26

Gaspaxo amb pa sense gluten
Cigrons amb verdures
Pa sense gluten i Fruita fresca

27

Amanida d'arròs i verdures
Llom amb xampinyons
Pa sense gluten i logurt natural

28

Mongetes amb patates
Cassoleta de calamar i gambes amb patata
panadera
Pa sense gluten i Fruita fresca

31

Arròs amb salsa de tomàquet
Filet de vedella a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

TORNADA AL COL·LEGI, TORNADA AL MENJADOR. ESPAIS SEGURS I SALUDABLES

Hostesa



Al menjador del col·legi, hi hem instaurat un nou protocol per complir amb les noves normatives de seguretat i de salut.

1 Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2 Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3 Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

Per a més informació, visiteu el web del col·legi

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR		SOPAR	
pasta/arròs	+ carn	verdura	+ peix
pasta/arròs	+ peix	verdura	+ ou
pasta/arròs	+ ou	verdura	+ carn
verdura	+ carn	pasta/arròs	+ peix
verdura	+ peix	pasta/arròs	+ ou
verdura	+ ou	pasta/arròs	+ carn
llegums	+ carn	verdura	+ peix
llegums	+ peix	verdura	+ ou
llegums	+ ou	verdura	+ carn
fruita		lacti	
		lacti	fruita

