

JUNY | ESCOLA ASPACE (NO GLUTEN)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1P PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols, mongeta verda, carxofa i pastanaga) (9, 12)</p> <p>2P TRUITA DE CARBASSÓ</p> <p>GU JULIANA D'ENCIAM</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 3</p>	<p>1P AMANIDA CAPRESE</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) (12)</p> <p>GU CARBASSÓ AL FORN</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 4</p>	<p>1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>2P CUETES DE RAP A LA PLANXA AMB SALSÀ VERDA (4)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 5</p>	<p>1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES BULLIDES</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA (12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 6</p>	<p>AMANIDA GREGA (enciam, tomàquet, formatge fresc, ceba, pebrot verd, cogombre i olives)</p> <p>2P PIZZA S/GLUTEN</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 7</p>
<p>1P COL AMB PATATA BULLIDA</p> <p>2P HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA (3, 6, 12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 10</p>	<p>1P AMANIDA COMPLETA (amb tonyina i formatge fresc) (4)</p> <p>2P CROQUETES S/GLUTEN</p> <p>GU DAUS DE PATATES NATURALS</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 11</p>	<p>1P GASPATXO (12)</p> <p>2P TRUITA DE PATATES AMB CEBÀ</p> <p>GU AMANIDA VARIADA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 12</p>	<p>1P HUMMUS CASOLÀ DE CIGRONS</p> <p>2P BACALLÀ A LA LLAUNA (1, 12)</p> <p>GU JULIANA D'ENCIAM</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 13</p>	<p>1P FIDEUÀ AMB SÍPIA (fideus s/gluten)</p> <p>2P GALL DINDI A LA PLANXA</p> <p>GU AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA (12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 14</p>
<p>1P MAC & CHEESE (galets s/gluten gratinats amb formatge) (1, 7)</p> <p>2P BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS (fainra s/gluten)</p> <p>GU AMANIDA VARIADA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 17</p>	<p>1P VICHYSOISE (crema freda de porros i patates)</p> <p>2P POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 18</p>	<p>1P BLEDES SALTEJADES</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA</p> <p>GU ARRÒS SALTEJAT</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 19</p>	<p>1P ARRÒS BULLIT AMB MONGETA TENDRA I PÈSOLS</p> <p>2P TRUITA DE CARBASSÓ</p> <p>GU JULIANA D'ENCIAM</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 20</p>	<p>1P HUMMUS DE PÈSOLS</p> <p>2P GALL DINDI A LES FINES HERBES (farina s/gluten)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 21</p>
<p>1P CIGRONS SALTEJATS AMB VERDURES</p> <p>2P LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (4, 12)</p> <p>GU XAMPINYONS SALTEJATS (12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 24</p>	<p>1P SOPA FREDA DE CARBASSÓ</p> <p>2P MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSÀ (tomàquet, pebrot vermell, all) (3, 12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 25</p>	<p>1P AMANIDA DE LLENTIES (tonyina, olives negres, pastanaga i tomàquet)</p> <p>2P OUS FARCITS AMB TONYINA I OLIVES (3, 4, 12)</p> <p>GU SAMFAINA CASOLANA</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 26</p>	<p>1P SOPA FREDA DE MELÓ</p> <p>2P CUETES DE RAP AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (4, 12)</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 27</p>	<p>1P ESPIRALS AMB HERBES AROMÀTIQUES (espirals s/gluten)</p> <p>2P BOTIFARRA A LA PLANXA (12)</p> <p>GU ALBERGÍNIES AL FORN</p> <p>PO FRUITA NATURAL O LÀCTIC (6, 7)</p> <p>DIA 28</p>