

Menú Mensual Juny 2023

Sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<p>1</p> <p>Arròs bullit amb carbassó</p> <p>Vedella amb salsa</p> <p>Amanida de tomàquet, blat de moro i olives</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>2</p> <p>FESTIU</p>
<p>5</p> <p>FESTIU</p>	<p>6</p> <p>Formatge fresc amb tomàquet al forn</p> <p>Cigrons estofats amb bledes i carbassa</p> <p>Natilles de vainilla</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>7</p> <p>Macarrons sense gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de patata i ceba</p> <p>Amanida d'enciam, blat de moro i olives</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>8</p> <p>Sopa d'au amb pasta sense gluten</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>Amanida de cogombre</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>9</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de magra al forn o a la planxa</p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>
<p>12</p> <p>Menestra saltejada amb patates i ceba</p> <p>Gall d'indi amb salsa i verdures</p> <p>Amanida d'enciam, blat de moro i olives</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>13</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>14</p> <p>Pasta sense gluten amb tomàquet</p> <p>Caçó a la viscaïna</p> <p>Espàrrecs blancs amb maionesa</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>15</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pollastre rostit amb tomàquet i ceba</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>16</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Salmó al forn</p> <p>Amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>
<p>19</p> <p>Col berza amb patates saltejades</p> <p>Pollastre al forn o a la planxa</p> <p>Amanida d'enciam, blat de moro i olives</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>20</p> <p>Carbassó, pastanaga i carbassa bullida</p> <p>Ous cuits a la jardinera</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>21</p> <p>Macarrons sense gluten amb tomàquet</p> <p>Salmó amb ceba i porro</p> <p>Amanida de cogombre i pastanaga</p> <p>Fruita fresca</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>22</p> <p>Patates cuites amb pebrots i ceba</p> <p>Pernillets de pollastre al forn</p> <p>Amanida d'enciam, tomàquet i olives</p> <p>Compota de sabor</p> <p>Pa de motlle sense gluten</p>	<p>23</p> <p>VACANCES</p>
<p>26</p> <p>VACANCES</p>	<p>27</p> <p>VACANCES</p>	<p>28</p> <p>VACANCES</p>	<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>

