

## Menú mensual Juny 2024 - Dieta Sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<p><i>Mongetes blanques amb col</i></p> <p><i>Lluç al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Amanida d'enciam i remolatxa</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Cuixa de pollastre al curry</i></p> <p><i>Amanida de tomàquet i formatge fresc</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Carbassó amb pastanaga i carbassa bullits</i></p> <p><i>Truita de patata i espinacs</i></p> <p><i>Amanida de cogombre i ceba</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Macarrons sense gluten en blanc amb verdures de pisto</i></p> <p><i>Vedella al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>Flam de vainilla</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Crema de menestra</i></p> <p><i>Fideus sense gluten en blanc amb carbassó, xampinyons i lluç</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<p><i>Macarrons sense gluten amb tomàquet</i></p> <p><i>Truita francesa</i></p> <p><i>Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Menestra saltejada</i></p> <p><i>Gall d'indi al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Puré de patata</i></p> <p><i>Compota de sabor</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Crema freda de meló amb virutes de pernil i menta</i></p> <p><i>Cuixa de pollastre al forn</i></p> <p><i>Patates al forn</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Arròs bullit amb carbassa i carbassó</i></p> <p><i>Seitons al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Xampinyons saltejats</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Arròs bullit amb carbassó</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten amb tomàquet, xampinyons i pernil serrà</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<p><i>Gaspatxo casolà amb pa sense gluten</i></p> <p><i>Cigrons amb verdures</i></p> <p><i>Espàrrecs blancs</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Amanida russa</i></p> <p><i>Vedella al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Carbassó al forn o a la planxa</i></p> <p><i>logurt sabors variats</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Pasta sense gluten amb verdures</i></p> <p><i>Filet de magra al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Amanida de tomàquet</i></p> <p><i>Fruita fresca</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Arròs bullit amb carbassó i carbassa</i></p> <p><i>Truita de patata i ceba</i></p> <p><i>Amanida d'enciam, tomàquet i ceba</i></p> <p><i>Poma al forn amb canyella i sucre</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>	<p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Pollastre al forn o a la planxa</i></p> <p><i>Espàrrecs en blanc</i></p> <p><i>Gelat de sabors</i></p> <p><i>Pa de motlle sense gluten</i></p>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>