

## MENÚ NO GLUTEN

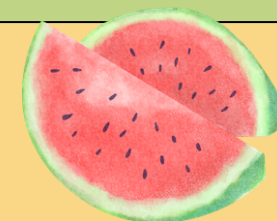
# JUNY

Tots els dies del mes es troben entre aquets paràmetres nutricionals:  
Kcal: 450Kcal - 600Kcal  
HC: 40g - 64g  
Prot: 15g - 20g  
Lip: 22g - 35g

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
					
Setmana 01-05	Patates a la riojana Peix a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps (4,6,12,15)	Amanida de pasta sense gluten amb tomàquet, pebrot, blat de moro i olives Pollastre rostit amb xampinyons Fruita del temps (15)	Mongetes ECO estofades Bacallà amb all i julivert i enciam i olives Fruita del temps (4,12)	Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam, tomàquet i formatge logurt natural (3,7,12)	Mongeta tendra amb patata Llom amb enciam i remolatxa Fruita del temps (12,15)
Setmana 08-12	Amanida d'arròs amb pastanaga, blat de moro i olives Truita francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps (3,12)	Pèsols amb patates saltejats amb pernil Gallineta arrebossada sense gluten amb ceba i enciam i blat de moro Fruita del temps (4,12,15)	Verdura tricolor amb patata Vedella amb salsa Fruita del temps (15)	Espirals sense gluten al pesto Daus de gall dindi saltats amb tomàquet i pastanaga logurt natural (7,12,15)	Bròquil amb patata Cigrons ECO amb arròs Fruita del temps
Setmana 15-19	Amanida de llenties ECO amb tomàquet, pebrot i ceba Truita de patates amb enciam i remolatxa Fruita del temps (3,12)	Vichissoisse Pasta sense gluten a la bolonyesa de soja Fruita del temps (5,6,7,8)	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols i pernil) Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps (12,15)	Ensaladilla russa Lluç al forn amb tomàquet i blat de moro logurt natural (3,4,7,12)	<b>MENÚ FI DE CURS</b> Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella amb patates fregides Postra apta (3,6,7,8,12,15)



(1) Cereals que continguem gluten: blat, segol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats  
(2) Crustacis i productes a base de crustacis (3) Ous i productes a base d'ou  
(4) Peix i productes a base de peix (5) Cacauts i productes a base de cacauts  
(6) Soja i productes a base de soja (7) Llet i els seus derivats (inclou la lactosa) (8) Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadamies i productes derivats(9) Api i productes derivats (10) Mostassa i productes derivats (11) Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam (12) Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO<sub>2</sub> (13) Tramussos i productes a base de tramussos(14) Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (15) Carn i derivats càrnics.



\*Aquests menús s'adaptaran a les possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o procés d'elaboració, previ certificat mèdic. Utilitzem verdura de proximitat i de temporada. Sempre es fa ús d'oli d'oliva per amanir i per cuinar. Menús planificats i revisats per Dietista - Nutricionista amb num col: CAT00118