



MENÚ:

SENSE GLUTEN

FUNDACIÓ COR DE MARIA

FEBRER 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada n° CAT001125

Patates estofades amb verdures (bledes, pastanaga i porro) **05**
Maires a la planxa
Pisto de verdures
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs a la marinera **06**
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Sopa d'au amb pasta sense gluten **07**
Pit de pollastre al forn
Patates fregides
Pa sense gluten i logurt natural

Crema de patata **01**
Filet de lluç a la planxa
Ceba brasejada
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de verdures de temporada **02**
Estofat de gall dindi
Patates dau
Pa sense gluten i Fruita fresca

MENÚ CARNESTOLTES **08**

Hamburguesa completa sense gluten amb patates fregides

Natilles de xocolata

**DIA DE LLIBRE
DISPOSICIÓ**

09

12
**DIA DE LLIBRE
DISPOSICIÓ**

Arròs amb salsa de tomàquet **13**
Filet de lluç a la planxa
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de carbassó **14**
Fideus sense gluten amb peix
Pa sense gluten i Fruita fresca

Cigrons amb patates **15**
Contraçuixa de pollastre al forn
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural

Macarrons sense gluten amb tomàquet **16**
Salsitxes d'au sense gluten, lactosa ni ou a la planxa
Moniato rostit
Pa sense gluten i Fruita fresca

Bròquil saltejat amb patates **19**
Cinta de llom a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs de muntanya (ceba, tomàquet, pastanaga i xampinyons) **20**
Filet de gall dindi amb salsa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Espirals sense gluten amb tonyina **21**
Caldereta de rap i calamars amb patates
Pa sense gluten i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **22**
Pernilets de pollastre al forn amb herbes provençals
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Mongetes blanques saltejades amb ceba i pastanaga **23**
Truita de tonyina
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i logurt natural

Arròs a l'hortelana **26**
Pernilets de pollastre al forn
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

Espaguetis sense gluten amb espinacs **27**
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i logurt natural

Crema de carbassa **28**
Botifarra sense gluten, lactosa ni ou a la planxa
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

Patates estofades amb verdures (bledes, pastanaga i porro) **29**
Filet de lluç a la planxa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca



CreA la Teva Rutina Saludable En Família

AENOR

PROTOCOL ENFRONT DEL COVID-19
HOSTESA

GLUP GLUP!



INTENTA DORMIR EL TEMPS NECESSARI CADA NIT



MILLORA EL TEU RITME I BALLA AMB LA TEVA MÚSICA PREFERIDA

RECORDA QUE LA HIDRATACIÓ ÉS IMPORTANT. TRIA SEMPRE AIGUA



SEGUEIX UNA DIETA SANA



CAMINA O VEU AMB BICICLETA SEMPRE QUE TINGUIS L'OPORTUNITAT



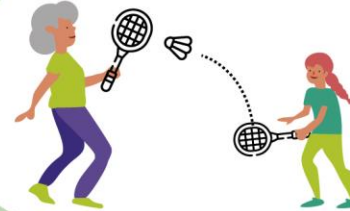
SEMPRE QUE PUGUIS, PUJA PER LES ESCALES



FES ESTIRAMENTS DIARIS I MILLORA LA TEVA FLEXIBILITAT



APROFITA LES FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA



PRACTICA ESPORT TOTS ELS DIES

Treballem en l'educació per a una alimentació saludable. Per a això recuperem la nostra tradició gastronòmica amb productes de proximitat, frescos i ecològics i sense perdre la temporalitat de les nostres matèries primeres.

RECOMANADOR DE SOPARS

PRIMERS PLATS

Si a l'escola he menjat de primer...	Per sopar puc menjar de primer...
verdura	pasta/arròs
pasta/arròs	verdura
llegums	verdura pasta/arròs

SEGONS PLATS

Si a l'escola he menjat de segon...	Per sopar puc menjar de segon...
ou	carn peix
peix	ou carn
llegums	verdura ou
carn	ou peix

POSTRES



Entitats col·laboradores:



www.hostesa.com