

**MENÚ:****SENSE GLUTEN****FUNDACIÓ COR DE MARIA****MARÇ 2024****DILLUNS****DIMARTS****DIMECRES****DIJOUS****DIVENDRES**

Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Patata i pastanaga al vapor **04**
Pit de gall dindi al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de porro amb poma **05**
Pit de pollastre al forn
Patates al forn
Pa sense gluten i Fruita fresca

Sopa d'au amb fideus sense gluten **06**
Mandonguilles sense gluten, lactosa ni
ou amb tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs amb verdures **07**
Bacallà al forn
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural

Pèsols saltejats amb ceba i pastanaga
baby **01**
Estofat de gall dindi
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Tallarines sense gluten aglio-olio **08**
Truita de patata i ceba
Tomàquet amanit
Pa sense gluten i Fruita fresca

Patates estofades amb verdures (bledes,
pastanaga i porro) **11**
Salsitxes sense gluten, lactosa ni ou a la
planxa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **12**
Pit de gall dindi al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i logurt natural

Macarrons sense gluten amb ceba i
xampinyons **13**
Truita francesa casolana
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de pèsols, porro i pera **14**
Contraeixua de pollastre al forn
Carbassó al forn
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs amb pastanaga i carbassó **15**
Maires a la planxa
Tomàquet amanit
Pa sense gluten i Fruita fresca

Espirals sense gluten amb tomàquet **18**
Filet de lluç a la planxa
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de carbassó **19**
Contraeixua de pollastre al forn
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

Cigrons amb verdures **20**
Gall al forn
Tomàquet amanit
Pa sense gluten i Fruita fresca

Bròquil al vapor amb patata **21**
Truita de formatge
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

**MENÚ ESPECIAL DE LA
MONA** **22**

Arròs amb salsa de tomàquet
Pernilets de pollastre al forn
Enciam i olives
Pa sense gluten i logurt natural

25**26****27****28****29**



CreEa la Teva Rutina Saludable En Família



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

fruita	lacti
--------	-------

Entitats col·laboradores:



www.hostesa.com