



ESCOLA CATALUNYA

sense gluten

Febrer 2012

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		<p>1 Crema de carbassó natural</p> <p>Botifarra (sense gluten) amb ceba i tomàquet natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2 Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de pernil cuit (sense gluten) amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Sopa de brou amb pasta (sense gluten)</p> <p>Pollastre a l'ast amb poma i amanida</p> <p>Iogurt natural</p>
<p>6 Arròs a la cassola amb verdures i costella</p> <p>Bacallà a la planxa amb amanida de remolatxa i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7 Mongetes tendres amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb ceba i xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Cigrons guisats amb ou dur</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida completa</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>9 Pit i pana (sense xoriço)</p> <p>Filet de peix panga al forn amb amanida d'enciam i pebrot vermell</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Espirals (sense gluten) amb tonyina i olives negres</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida i soia</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>13 Pèsols saltejats amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella (sense gluten) a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Sopa de fideus (sense gluten)</p> <p>Magra de porc al forn amb amanida</p> <p>Iogurt de sabors</p>	<p>15 Arròs de muntanya amb calamar i costella</p> <p>Truita de formatge amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16 Macarrons (sense gluten) amb tomàquet, margarina i formatge ratllat</p> <p>Mussola a la planxa amb llimona i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i espàrrecs</p> <p>Flam de vainilla (sense gluten)</p>
<p>20</p> <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	<p>21 Tallarines (sense gluten) a l'anglesa (amb tomàquet i orenga)</p> <p>Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Mongetes tendres amb patates i pastanaga</p> <p>Estofat de gall dindi amb curri i arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23 Sopa amb pasta meravella (sense gluten)</p> <p>Salsitxes de porc (sense gluten) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Arròs blanc amb tomàquet natural i alfàbrega</p> <p>Filet d'abadejo a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>27 Sopa de cabell d'àngel (sense gluten) amb picadillo d'ou dur</p> <p>Mandonquilles de vedella (sense gluten) amb xampinyons i patata</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>28 Mongetes vermelles guisades amb verdures</p> <p>Truita francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Espaguetis (sense gluten) amb sofregit de tomàquet natural i orenga</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>		



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006