

**MENÚS ESCOLA ITACA MES D'OCTUBRE 2018 SENSE LACTOSA ,SENSE OU; SENSE GLUTEN, MONGETES SEQUES
ARRÒS, SALMÓ:AVELLANA**



Dilluns 1				Dimarts 2				Dimecres 3				Dijous 4				Divendres 5			
Pasta sense gluten amb tomàquet				Brou vegetal amb fideus sense gluten				Patata bullida				Macarrons sense gluten amb fines herbes				Bròquil amb patates			
Lluç amb tomàquet i enciam amanit				Filet d'au amb barreja d'enciams				Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro				Fricandó de porc amb salsa i xampinyons				Pollastre guisats al forn amb cous cous			
Fruita				Fruita				Fruita				Fruita				Fruita			
Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC
734	26	29	96	739	27	24	100	754	22	27	122	728	24	28	100	716	28	26	90
Dilluns 8				Dimarts 9				Dimecres 10				Dijous 11				Divendres 12			
Escudella barrejada amb galets sense gluten				Mongetes tendra amb patata				Pasta sense gluten amb tomàquet				Lenties estofades amb verdures (carbassó, ceba, pastanaga, tomàquet)							
Vedella estofada amb salsa i daus de patata				Filet d'au planxa amb pastanaga ratllada				Filet de bacallà arrebossat amb enciam i blat de moro				Mandonguilles de vedella i porc amb salsa i daus de patata							
Fruita				Fruita				Fruita				Fruita							
Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC				
682	26	22	90	652	24	25	84	752	28	29	96	674	26	27	83				
Dilluns 15				Dimarts 16				Dimecres 17				Dijous 18				Divendres 19			
Pasta sense gluten amb tomàquet				Cigrans estofats amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, pastanaga)				Crema de tardor (pastanaga, carbassa ceba, patata)				Espirals sense gluten amb fines herbes				Ensaladilla tèbia (mongetes tendres, patata, pastanaga)			
Filet de lluç arrebossat amb amanida				pollastre sencer rostit amb toc de mel amb enciam i olives				Gall dindi a daus estofats amb verdures				bacallà amb enciam i pastanaga ratllada				Hamburguesa de vedella amb salsa tomàquet			
Fruita				Fruita				Fruita				Fruita				Fruita			
Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC
746	26	32	96	673	25	22	90	679	19	27	100	715	23	26	101	799	31	24	106
Dilluns 22				Dimarts 23				Dimecres 24				Dijous 25				Divendres 26			
Espinacs amb patates a l'allada				Espaguetis sense gluten fines herbes				Trinxat de col i patates saltejat amb ceba				Mongetes amb patates				Pasta sense gluten amb tomàquet			
Salsitxes amb enciam i tomàquet				filet d'au enciam Fruita				Pollastre rostit al forn al romaní amb carbassó arrebossat				Calamars romana amb enciam i tomàquet				Filet de lluç Al forn amb enciam i olives fruita			
Fruita				Fruita				Fruita				Fruita				Fruita			
Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC
738	22	34	101	694	26	23	92	732	28	27	93	665	25	27	83	738	22	34	101
Dilluns 29				Dimarts 30				Dimecres 31 <i>menú triat per 6è</i>				<p>La Fruita serà de proximitat : poma, plàtan, pera, meló, síndria. Per a qualsevol dubte en referència al menú podeu contactar amb l'equip de dietistes- nutricionistes info@cesnut.com</p> <p>Dimecres pa integral - logurt de granja</p>							
Llenties pardina estofades (ceba, pastanaga, tomàquet)				Mongetes tendra amb patates				Sopa de galets sense gluten											
filet d'au amb enciam i pastanaga ratllada				Pasta sense gluten amb tomàquet				Pollastre arrebossat amb patates fregides											
Fruita				Fruita				Postre											
Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC	Cal	Lip	Prot	HC								
744	28	29	94	756	28	29	97	671	19	27	98								