

Casal – Celíac SURIS (L.C)

Menú del mes de Juny de 2019



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<b>FESTIU</b>	<b>Pasta s/gluten amb tomàquet</b>  Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida Fruita i <b>pa s/gluten</b>	Arròs amb tomàquet  Remenat d'ous i pernil dolç amb amanida logurt i <b>pa s/gluten</b>	Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet)  Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida Fruita i <b>pa s/gluten</b>	Llenties estofades (arròs, pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals)  <b>Peix s/m al forn</b> amb amanida  <b>Polo de gel</b> i <b>pa s/gluten</b>

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. TOTA la pasta alimentària és d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya. TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques. TOTS els plats estan cuinats amb oli d'oliva. Es servirà oli d'oliva per amanir. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.