

ESCOLA LES ACÀCIES  
MARÇ 2023  
**MENÚ SENSE GLUTEN**  
**\*pa sense gluten**

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		TRINXAT DE COL I PATATA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB CEBA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS  PASTIS DE PATATA AMB VERDURES GRATINADES  IOGURT	ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ESCALOPA CASOLANA DE LLOM <b>SENSE GLUTEN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
CREMA DE CARBASSA <b>AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS</b>  <b>FIDEUÀ SENSE GLUTEN MARINERA SENSE GLUTEN</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE L'ÀVIA <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS	MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS  BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  ALETES DE POLLASTRE ADOBADES <b>SENSE GLUTEN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  IOGURT	LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> ESTOFADES AMB PASTANAGA  LLUÇ AL FORN AMB PATATES  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA  <b>PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS A LA RIOJANA  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>GASTRONOMIA DE JAPÓ FIDEUS SENSE GLUTEN AMB VERDURES (CEBA, CARBASSÓ I PASTANAGA)(SENSE SALSA DE SOJA)</b>  <b>POLLASTRE "YAKITORI" (SENSE SALSA DE SOJA) TORRADES SENSE GLUTEN</b>	PURÉ DE CARBASSÓ  CANELONS GRATINATS <b>SENSE GLUTEN</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
<b>DIA MUNDIAL DE LA FELICITAT ESPAGUETIS SENSE GLUTEN</b> AMB SALSA BOLONYESA  TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA- SOL  FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES  HAMBURGUESA ( <b>SENSE GLUTEN</b> ) A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS TRES DELÍCIES  SUQUET DE <b>PEIX FRESC SEGONS MERCAT SENSE GLUTEN</b>  FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA  POLLASTRE AMB SALSETA <b>SENSE GLUTEN</b> I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  IOGURT	SOPA D'AU AMB <b>PASTA SENSE GLUTEN</b>  <b>LLOM AMB SUAU SALSETA I AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMERES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> ESTOFADES AMB HORTALISSES  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	LLESQUES DE PATATA AMB VERDURES GRATINADES <b>SENSE GLUTEN</b>  SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> AL PESTO  TONYINA EN SALSA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTAT AL CURRI  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES I PÈSOLS  <b>PIZZA SENSE GLUTEN CASOLANA</b>  <b>POSTRE ESPECIALS/GLUTEN O IOGURT</b>

Les fruites del temps són: maduixes, poma, pera, plàtan, taronja,...

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

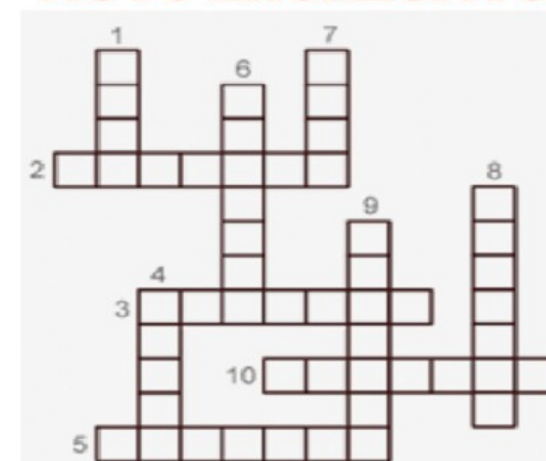
Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Peix provinent de les llotges catalanes, varietats segons mercat: sorell, bròtola, sardina, seitó, canana, verat...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

**MOTS ENCREUATS**



8 Dia Internacional de la Dona

20 Dia Internacional de la Felicitat



**Un cop al mes, postre casolà**



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat