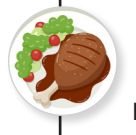




ESCOLA CATALUNYA MENÚ FEBRER 2019 (SENSE GLUTEN)

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>DILLUNS 4</p> <p>SOPA D'ESCUELLA AMB GALETS (SENSE GLUTEN) PERNILETS DE POLLASTRE A LA BURGALESA XAMPINYONS I CEBA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 594 kcal Proteïnes: 25 g</p> <p>Lípids: 24 g Glúcids: 68 g</p> | <p>DIMARTS 5</p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AMB ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 542 kcal Proteïnes: 27 g</p> <p>Lípids: 22 g Glúcids: 59 g</p> | <p>DIMECRES 6</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB PATATES AL CALIU IOGURT</p> <p>Energia: 547 kcal Proteïnes: 26 g</p> <p>Lípids: 26 g Glúcids: 53 g</p> | <p>DIJOUS 7</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 598 kcal Proteïnes: 21 g</p> <p>Lípids: 26 g Glúcids: 67 g</p> | <p>DIVENDRES 1</p> <p>PAELLA CARN MAGRA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE PASTANAGA I ENCIAM IOGURT</p> <p>Energia: 540 kcal Proteïnes: 22 g</p> <p>Lípids: 20 g Glúcids: 81 g</p> |
| <p>DILLUNS 11</p> <p>FESTIU</p> | <p>DIMARTS 12</p> <p>LLENTIES DE L'ÀVIA FOGONER AL FORN AMB ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 601 kcal Proteïnes: 30 g</p> <p>Lípids: 29 g Glúcids: 55 g</p> | <p>DIMECRES 13</p> <p>MACARRONS A LA CARBONARA (SENSE GLUTEN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, BLAT DE MORO I COGOMBRE IOGURT</p> <p>Energia: XX kcal Proteïnes: 22 g</p> <p>Lípids: 20 g Glúcids: 81 g</p> | <p>DIJOUS 14</p> <p>SOPA D'ESTRELLETES (SENSE GLUTEN) ROTI DE GALL D'INDI AMB PATATES I VERDURETES A DAUS FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 650 kcal Proteïnes: 29.7 g</p> <p>Lípids: 31.7 g Glúcids: 61.7 g</p> | <p>DIVENDRES 15</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 606 kcal Proteïnes: 30 g</p> <p>Lípids: 27 g Glúcids: 61 g</p> |
| <p>DILLUNS 18</p> <p>TRICOLOR DE VERDURES MONGETA TENDRA, PASTANAGA I PATATA HAMBURGUESA MIXTA AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 546 kcal Proteïnes: 25 g</p> <p>Lípids: 29 g Glúcids: 46 g</p> | <p>DIMARTS 19</p> <p>SOPA DE AMB PASTA MERAVELLA (SENSE GLUTEN) LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 520 kcal Proteïnes: 25.4 g</p> <p>Lípids: 27 g Glúcids: 45 g</p> | <p>DIMECRES 20</p> <p>LLACETS DE PASTA A LA NAPOLITANA (SENSE GLUTEN) LLUÇ A LA BASCA AMB ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 513 kcal Proteïnes: 30 g</p> <p>Lípids: 25 g Glúcids: 42 g</p> | <p>DIJOUS 21</p> <p>MONGETES SEQUES A LA CATALANA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 585 kcal Proteïnes: 25.5 g</p> <p>Lípids: 23 g Glúcids: 68.6 g</p> | <p>DIVENDRES 22</p> <p>INDIA ARRÒS BASMÀTIC AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CONTRACUIXA DE POLLASTRE TIKKA MASALA IOGURT</p> <p>Energia: 452 kcal Proteïnes: 25 g</p> <p>Lípids: 22 g Glúcids: 57 g</p> |
| <p>DILLUNS 25</p> <p>BLEDES AMB PATATA VEDELLA ESTOFADA IOGURT</p> <p>Energia: 542 kcal Proteïnes: 27 g</p> <p>Lípids: 22 g Glúcids: 59 g</p> | <p>DIMARTS 26</p> <p>MACARRONS A LA CARBONARA (SENSE GLUTEN) SEITÓ AMB ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 593 kcal Proteïnes: 24 g</p> <p>Lípids: 31 g Glúcids: 57 g</p> | <p>DIMECRES 27</p> <p>CIGRONS ESTOFATS OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM, I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 476 kcal Proteïnes: 31 g</p> <p>Lípids: 20 g Glúcids: 43 g</p> | <p>DIJOUS 28</p> <p>ARRÒS AMB SOFREGIT DE VERDURES I TOMÀQUET CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Energia: 693 kcal Proteïnes: 27 g</p> <p>Lípids: 37 g Glúcids: 63 g</p> | |



Fruita de temporada: taronja, mandarina, poma, pinya, plàtan, maduixes, kiwi • Tots els menús van acompanyats de pa i aigua • A les amanides s'utilitza oli d'oliva verge extra.
TELÈFON DEL MENJADOR: 645 16 39 31 • COORDINADORA: NÚRIA