



Abril '17

Institut XXV Olimpíada

ESPAI
CUINA
DIVERTALIA

SENSE GLUTEN



Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Macarrons sense gluten a la Napolitana Medalló de lluç a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten i fruita	Cigrons estofats Truita de carxofa amb formatge i enciam amanit Pa sense gluten i fruita	Crema de carbassa Arròs a la cassola amb conill Pa sense gluten i fruita	Sopa d'au sense gluten amb lletres Botifarra a la planxa amb patates fregides Pa sense gluten i natilles	Mongeta verda amb patata Pollastre a la planxa amb rodanxes d'albergínia Pa sense gluten i fruita
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
 <p>Festa: Vacances de Setmana Santa</p> 				
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
FESTA	Crema de pèsols amb rostes de pa torrat sense gluten Llonzes de porc a la planxa amb enciam i tomàquet amanit Pa sense gluten i fruita	Ensaladilla russa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Pa sense gluten i fruita	Espaguetis sense gluten a la bolonyesa Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten i fruita	Mongetes bullides amb ou dur Varetes de peix al forn amb enciam i blat de moro Pa sense gluten i iogurt de La Fageda
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Col i patata Cuixetes de pollastre al forn amb xampinyons i ceba Pa sense gluten i fruita	Arròs amb tomàquet Truita de patates i formatge amb enciam Pa sense gluten i fruita	Mongetes guisades Llom adobat a la planxa amb enciam i tomàquet amanit Pa sense gluten i fruita	Espirals sense gluten amb tomàquet Cuetes de rap al forn amb graellada de verdures Pa sense gluten i iogurt de La Fageda	Crema de carbassó Pizza sense gluten Pa sense gluten i fruita

Menú del dinar supervisat per Silvia Gutiérrez.
Dietista – nutricionista
Col·legiada Núm: CAT636

Recordem, el 23
d'abril és

SANT JORDI

