



MENÚ

MAIG 2022

SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

02

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

03

Macarrons sense gluten amb tonyina
Truita de patata i ceba
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

04

Mongetes tendres amb patates al vapor
Magra de porc amb salsa de pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

05

Arròs amb salsa de tomàquet
Salmó a la planxa
Patates xips
Pa sense gluten i Flam de vainilla

06

Crema de verdures
Mandonguilles sense gluten i sense lactosa a la jardinera
Pa sense gluten i Fruita fresca

09

Pèsols saltats amb patates
Truita francesa amb formatge
Enciam mesclum i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

10

Patates estofades amb verdures
Salsitxes sense gluten, sense lactosa a la planxa
Barreja d'enciams (iceberg i romana) i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

11

Sopa d'au amb pasta sense gluten
Filet de gall dindi amb salsa
Patates al forn
Pa sense gluten i Fruita fresca

12

Paella de verdures
Filet de lluç a la planxa
Enciam, pastanaga i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

13

Amanida de pasta sense gluten
Escalopa de pollastre arrebossat sense gluten
Patates xips
Pa sense gluten i Fruita fresca

16

Fideus sense gluten amb peix
Hamburguesa vedella sense gluten, sense lactosa a la planxa
Enciam, poma i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

17

Crema d'hortalisses
Seitons a la planxa
Enciam mesclum i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

18

Arròs saltat amb xampinyons
Truita francesa
Pernil salat en talls
Pa sense gluten i Fruita fresca

19

Cigrons amb espinacs
Pit de gall dindi al forn
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Gelat gustos

20

Verdura tricolor
Pernilets de pollastre al forn amb herbes provençals
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

23

Arròs amb verdures
Pit de gall dindi al forn
Barreja d'enciams (iceberg i romana) i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

24

Sopa d'au amb pasta sense gluten
Hamburguesa sense gluten, sense lactosa a la planxa
Patates panaderes al forn
Pa sense gluten i Fruita fresca

25

Crema de cigrons
Gall al forn
Enciam, tomàquet i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

26

Macarrons sense gluten amb tomàquet
Cuixetes de pollastre amb salsa amb xampinyons
Pa sense gluten i Fruita fresca

27

"Ensaladilla" russa
Truita francesa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i logurt natural

30

Espaguetis sense gluten saltats amb xampinyons
Filet de lluç a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

31

Arròs amb salsa de tomàquet
Filet de gall dindi amb salsa
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Natilles de vainilla

TORNADA AL COL·LEGI, TORNADA AL MENJADOR. ESPAIS SEGURS I SALUDABLES

Hostesa



Al menjador del col·legi, hi hem instaurat un nou protocol per complir amb les noves normatives de seguretat i de salut.

1 Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2 Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3 Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

Per a més informació, visiteu el web del col·legi

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR		SOPAR	
pasta/arròs	+ carn	verdura	+ peix
pasta/arròs	+ peix	verdura	+ ou
pasta/arròs	+ ou	verdura	+ carn
verdura	+ carn	pasta/arròs	+ peix
verdura	+ peix	pasta/arròs	+ ou
verdura	+ ou	pasta/arròs	+ carn
llegums	+ carn	verdura	+ peix
llegums	+ peix	verdura	+ ou
llegums	+ ou	verdura	+ carn
fruita		lacti	
		lacti	fruita

@hostesa

www.hostesa.com

Entitats col·laboradores:

