

# ESCOLA CAN BESORA - MOLLET DEL VALLÈS

JUNY

CURS 2017-2018

**CELÍAC**



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
				· Sopa de galets s/gluten
				· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten
				· Fruita del temps
	4	5	6	7
· Trinxat de bleda, pastanaga i patata amb oli d'all	· Macarrons d'arròs a la napolitana	· Arròs 3 delícies	· Amanida russa amb lactonesa	· Crema de verdures amb crostonets de pa s/gluten
· Salsitxes de pollastre i amanida d'enciams amb tomàquet	· Truita de carbassó i amanida d'enciams i remolatxa	· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten	· Llom a la planxa amb amanida d'enciams i llavors de sèsam	· Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral amb beixamel s/gluten
· logurt	· Fruita del temps	· Batut de plàtan	· Fruita del temps	· Fruita del temps
11	12	13	14	15
· Amanida de pasta s/gluten amb olives, pastanaga, i tomàquet	· Sopa de peix** amb fideus s/gluten	· Crema freda de carbassó	· Hummus amb bastonets de pa s/gluten	· Arròs amb salsa de tomàquet
· Llom a la planxa amb amanida d'enciams i llavors	· Pollastre al curri amb poma	· Carn magra arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i olives	· Peix de llotja segons les millors captures** cuina s/gluten	· Truita de patates amb amanida d'enciams i carbassó ratllat
· logurt	· Fruita del temps	· logurt	· Fruita del temps	· Fruita del temps
18	19	20	21	22
· Mill amb verdures	· Llenties guisades amb patata i verdures	· Espaguetis d'arròs napolitana	· Mongeta tendra amb patata	· Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina**
· Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i sèsam	· Truita de formatge amb amanida d'enciams i germinats	· Peix de llotja segons les millors captures**	· Pilota s/gluten de vedella al forn amb salsa de poma	· Pizza s/gluten de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella*
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt	· Fruita del temps	· Gelat*

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un \*. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com). A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

\*\*El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com).

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas i Gabor Smit (ADITEC: 0009)