

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Atenció a la diversitat alimentària</p> <p>Les dietes que l'equip de cuina elabora a l'escola responen a diverses causes i tenen diferents tractaments.</p> <p>El nostre objectiu és vetllar, en tot moment, per la seguretat dels infants i joves que necessiten una atenció alimentària específica: al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius religiosos i altres situacions mèdiques que ho requereixin.</p> <p>amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques.</p> <p>En aquest sentit, el nostre Protocol d'Alimentació a l'Escola assegura la seva correcta gestió des del punt de vista de la seguretat alimentària i també recull les indicacions corresponents per a l'equip del menjador.</p> <p>El dia 16 d'aquest mes, celebrarem el Dia Internacional de la Cèliaquia amb un menú sense gluten per a tothom per a sumar-nos a la campanya de sensibilització que l'Associació de Celíacs de Catalunya promou com a acció reivindicativa</p>	<p>2 Amanida d'hortalisses</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida de l'hort</p> <p>Fideuada (s/ou) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4 Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>6 Amanida d'espivals (s/ou)</p> <p>Cigrons guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>9 Pasta (s/ou) amb verdures de temporada</p> <p>Estofat de gall dindi</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10 Hummus de mongetes amb torrades (s/al·lèrg.)</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>11 Amanida de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb crudités</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>12 Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>13 Amanida de l'hort</p> <p>Macarrons (s/ou) amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>16 MENÚ SENSE GLUTEN Amanida d'arròs integral</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17 Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>18 Verdura de temporada bullida</p> <p>Llenties amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Amanida de cigrons</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>20 Amanida d'hortalisses amb llegum</p> <p>Espaguetis (s/ou) amb salsa d'espínacs</p> <p>logurt ecològic</p>	
<p>23 Verdura tricolor segons productors</p> <p>Estofat de vedella amb gírgola de castanyer</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24 Amanida de llenties</p> <p>Pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>25 Espivals (s/ou) amb verdures saltades</p> <p>Bacallà al forn i amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>26 Amanida de l'hort</p> <p>Saltat de mongetes seques amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>30 Macarrons (s/ou) a la napolitana</p> <p>Falafels amb salsa de iogurt i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>				

