

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Atenció a la diversitat alimentària</b></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><b>amb el suport de les nostres Dietistes-Nutricionistes, atensem, cada dia, més de 900 infants i joves amb dietes específiques.</b></p> <p>En aquest sentit, el nostre <b>Protocol d'Alimentació a l'Escola</b> 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><b>2</b> Llenties (s/g) estofades</p> <p>Remenat d'alls tendres amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Amanida de l'hort</p> <p>Fideuada (s/g) de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b> Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>5</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre</p>	<p><b>6</b> Amanida d'espivals (s/g)</p> <p>Cigrons (s/g) guisats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>9</b> Pasta (s/g) amb verdures de temporada</p> <p>Estofat de gall dindi</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Hummus de mongetes (s/g) amb torrades (s/g)</p> <p>Truita de ceba amb amanida del temps</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre</p>	<p><b>11</b> Amanida de patata</p> <p>Hamburguesa de cigrons- (s/g) amb crudités</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Llenguadina andalusa (s/g) i amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> Amanida de l'hort</p> <p>Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>16</b> <b>MENÚ SENSE GLUTEN</b> Amanida d'arròs integral</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'alls</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b> Verdura de temporada bullida</p> <p>Llenties (s/g) amb arròs integral i toc de romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> Amanida de cigrons (s/g)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> Espaguetis (s/g) amb salsa d'espínacs</p> <p>Truita paisana amb amanida del temps</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre</p>	
<p><b>23</b> Verdura tricolor segons productors</p> <p>Estofat de vedella (s/g) amb gírgola de castanyer</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Amanida de llenties (s/g)</p> <p>Pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>25</b> Espivals (s/g) amb verdures saltades</p> <p>Bacallà al forn i amanida del temps</p> <p>logurt s/lactosa i s/sucre</p>	<p><b>26</b> Amanida de l'hort</p> <p>Saltat de mongetes seques (s/g)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> Arròs tres delícies de verdures</p> <p>Truita d'espínacs amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p><b>30</b> Macarrons (s/g) a la napolitana</p> <p>Falafels (s/g) amb enciam (s/salsa de iogurt)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b> Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al curri amb daus de poma</p> <p>Fruita de temporada</p>				

