Menú Febrero 2024

Celíacos

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1 Macarrones sin gluten con tomate. Pescado al horno con su lecho de patata. Fruta.	**2** Judía verde y patata. Pechuga de pollo a la plancha con tomate aliñado. Fruta.
5 Fusili sin gluten al pesto. Pescado al horno. Yogurt.	**6** Crema de puerros. Hamburguesa de ternera con patatas chips. Fruta.	**7** **CLAUSURA JORNADA CATALUNYA** *Trinxat* de la *Cerdanya*. Butifarra con pan sin gluten con tomate. Flan.	**8** Guisantes salteados. Pizza sin gluten 4 estaciones. Fruta.	**9** Lentejas estofadas. Tortilla de patata y cebolla con ensalada. Fruta.
12 **FIESTA LIBRE DISPOSICIÓN**	**14** Sopa de *galets* sin gluten. Pechuga de pollo rebozada con ensalada. Fruta.	**15** Crema de zanahorias. Salchichas con alubias del *ganxet*. Flan.	**16** Macarrones sin gluten a la boloñesa. Tortilla de jamón dulce y queso. Fruta.	**17** Garbanzos a la riojana. Pollo a la plancha con ensalada. Fruta.
19 Arroz con tomate. Pollo al limón. Fruta.	**20** Guisantes con patatas. Hamburguesa de ternera con ensalada. Fruta.	**21** Sopa de *galets* sin gluten. Pescado al horno con su lecho de patata. Yogurt.	**22** Espaguetis sin gluten a la carbonara. Tortilla de espinacas con tomate aliñado. Fruta.	**23** Fideos sin gltuen a la cazuela. Pescado a la plancha con ensalada. Fruta.
26 Ensalada de temporada. Pavo al curry con arroz *basmati*. Fruta.	**27** Judía verde y patata. Bacalao al horno con tomate. Fruta.	**28** Arroz con verduras. Lomo en salsa de pimientos. Flan	**29** Lentejas estofadas. Tortilla de calabacín y patata. Fruta.	**1** Crema de brócoli. Butifarras con alubias del *ganxet*. Fruta.

MERIENDA: pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.

COL·LEGI JOHN TALABOT