



SENSE GLÚTEN

WASH YOUR HANDS

BEFORE EATING



ESCOLA SANT MARTI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Els productes que es fan servir per la elaboració d'aquest menú, farines, pa ratllat, pasta... son sense gluten Els mossets i nuggets son d'elaboració pròpia</p>				<p>1</p> <p>Sopa de peix</p> <p>Pernilets de pollastre rostít</p> <p>Patates caliu</p> <p>Fruita</p>
<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella rostides al forn</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Filet de lluç a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>6</p> <p>FESTA DE LA CONSTITUCIÓ</p>	<p>7</p> <p>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>8</p> <p>FESTA DE LA INMACULADA</p>
<p>11</p> <p>Estofat de patates amb verdures</p> <p>Abadejo al forn amb samfaina</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Cígrons estofats</p> <p>Our dur amb tomàquet</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Llom rostít amb porro i cebes</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>14</p> <p>Fideuà</p> <p>Gall arrebossat amb all i julivert</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>15 DINAR DE GALA</p> <p>Sopa de Nadal</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb Xíps</p> <p>Refrescs</p> <p>Neules i torrons</p>
<p>18</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Botifarra a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Escudella catalana amb carn d'olla</p> <p>Llobarro a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>20</p> <p>Espaguetí a la Napolitana</p> <p>Filet de Gallineta a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>21</p> <p>Mongeta tendre amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>22</p> <p>Pizzes casolanes</p> <p>Nuggets de pollastre</p> <p>Fruita</p>



Merry Christmas

En tots els menús s'inclou pa.

AMANIDES (Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa, olives segons el dia)

TÈCNICA CULINÀRIA- Riojana: (ceba, all, porro, tomàquet, pebre vermell dolç, brou de carn, costelles) A la cassola: sofregit de verdura i costella

Salsa Napolitana: Sofregit de verdures i tomàquet / Samfaina: (Oli, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, tomàquet fregit i all mòlt) / Salsa Bolonyesa: (Sofregit de verdures, tomàquet i carn picada) / Salsa jardineria (Brou de carn, Sofregit de ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, patates, ceba i pastanaga) Salsa carbonara: (Llet, ceba, farina, sal, all i brou de pollastre)

FRUITA DEL TEMPS (SM: Taronja, poma, plàtan, kiwi, pera, raïm)

Per causa de força major l'empresa es reserva el dret de fer canvis en el menú.