

TORRE BARONA

Dieta: SENSE GLUTEN

Abril - 2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET D'ABADEJO AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

2

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

3

MONGETES TENDRES AMB PATATES
FRICANDÓ DE VEDELLA AL FORN
AMB ARRÒS PILAF
FRUITA

4

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
GELATINA

5

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

8

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE TONYINA
PATATES A DAUS
FRUITA

9

CREMA DE VERDURES
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

10

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ
ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA
FRUITA

11

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSAS DE MAIZENA
ARRÒS BLANC
FRUITA

12

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE BACALLÀ AL FORN
ENCIAM I OLIVES
GELAT

15

SETMANA SANTA

16

SETMANA SANTA

17

SETMANA SANTA

18

SETMANA SANTA

19

SETMANA SANTA

22

DILLUNS DE PASQUA

23

MENÚ ESPECIAL DE SANT JORDI
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA EN ALMÍVAR

24

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE BACALLÀ AL FORN
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

25

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) I PATATES BULLIDES AMB OLI D'OLIVA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
I OGURT DE SABORS

26

PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU AMB CARN
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

29

CREMA DE PORRO I CARBASSÓ
TRUITA DE PATATES
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

30

LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES)
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
GELAT



Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.

Scolarest

MENJAR APRENDRE VIURE

TOT ENCAIXA

Completa la teva dieta diària amb una alimentació adequada



ma

“Menjar un cop al dia en família ajuda a prevenir l’anorèxia i la bulímia”



NOTES:

En cas d'al·lèrgia o intoleràncies cal mantenir una bona alimentació substituint els aliments no tolerats pels permesos dins de la mateixa família



Respecta el patró de la

DIETA MEDITERRÀNIA

(Segons dades d'IFMed)

CADA ÀPAT



DIARI

- Làctics (de 2 a 4 racions)
- Fruits secs, llavors i olives (1 o 2 racions)
- Llegums i lleguminoses (2 racions o més)
- Herbes, espècies, all i ceba

SETMANAL

- Patates (fins a 3 racions)
- Carn vermella (màxim 2 racions)
- Carns processades (màxim 1 racció)
- Carn blanca (2 racions)
- Peix/marisc (més de 2 racions)
- Ous (de 2 a 4 racions)
- Dolços (fins a 2 racions)



SI HEM DINAT... —————> PODEM SOPAR...

Cereals, fècules o llegums	→	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	→	Cereals o fècules
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn magra o ou
Ou	→	Peix o carn magra
Fruita	→	Làctics o fruita
Làctics	→	Fruita

La nostra empresa congela el peix que ha de ser consumit cru o poc fet, d'acord amb RD 1420/2006 Segons allò que estableix l'RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lergègens dels menús elaborats

Scolarest