



PATUFET ST. JORDI S.C.C.L.
L'HOSPITALET (Barcelona)

MENU CELIACS SEGON TRIMESTRE CURS 2018/19

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a. Setmana	Tallarines milanesa Peix a la planxa Enciam i pipes Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Escudella barrejada Trita de patates Enciam i tomàquet Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Amanida complerta Mongetes estofades amb arròs i bledes logurt	Verdura fresca amb patates Pitet de pollastre arrebossat amb pá rallat sense gluten Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Hamburgueses enciam i blat de moro Fruita del temps
2a. setmana	Llenties amb verdures i arròs Pitet de pollastre a la planxa Enciam i olives logurt	Macarrons amb tonyina Peix al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Puré de pastanaga i carabassa Hamburgueses amb guarnició Fruita del temps	Sopa de peix Pollastre al forn I patates xips Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Amanida complerta Patates estofades amb gall d'indi Fruita del temps
3a. setmana	Espaguetis amb tomàquet i formatge Peix planxa Enciam i blat de moro Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Amanida complerta Tall rodó amb arròs basmàtic Fruita del temps	Cigrons a la riojana Peix a la planxa Pastanaga i olives logurt	Verdura fresca amb patates Llom arrebossat amb pá rllat sense gluten Enciam i tomàquet Fruita del temps	Escudella barrejada Trita de patates Enciam i pipes Fruita del temps (Pasta sense gluten)
4a. Setmana	Llenties amb verdures i arròs Peix planxa Enciam i tomàquet logurt	Macarrons amb paté Trita francesa Enciam i blat de moro Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Brou amb pasta petita Hamburguesa amb Patates fregides Fruita del temps (Pasta sense gluten)	Crema de verdures Salsitxes al forn sense gluten Enciam i tomàquet Fruita del temps	Amanida complerta Arròs a la marinera amb sèpia i gambes Fruita del temps

I'Hospitalet, 8 de gener de 2018

*.- La variació de verdura fresca, anirà en funció del mercat (mongeta tendra, bleda, col, etc.)

CONTINUEM AMB LA ELABORACIÓ DELS DILLUNS SENSE CARN

RÈGIMS:

La cuina pot oferir dues modalitats de règims

Ordinari .- És el que utilitzen aquells nens i nenes esporàdicament perquè tenen algun desajust digestiu, astringent o laxant.

Per poder-ho fer, cal portar una nota de casa signada pel pare o la mare, **explicant el tipus de règim i la durada.**

Seguir aquestes normes, és important en benefici de la salut dels nens i nenes.

La nota s'ha de donar al mestre. Sense aquest paper, **NO ES FARÀ CAP RÈGIM.**

Especial.- És el que han de fer determinats nens i nenes per prescripció mèdica. En aquest cas, cal un escrit del metge o especialista, **certificant la necessitat i especificant el tipus d'aliments que es poden prendre i els que no**. Per concretar aquests tipus de règims tant específics, cal parlar amb el coordinador de menjador. S' estudiarà cada cas per veure si es pot atendre la demanda.

1a. setmana

Es pot donar el cas, que després d'una festa no es pugui donar el menú que correspon aquell dia. Només en casos així, la cuina pot canviar el menú.

08/01/2019

04/02/2019

El dia que toca pitet arrebossat, els alumnes de 5è i 6è menjaran croquetes casolanes

04/03/2019
01/04/2019