



MENÚ:

SENSE GLUTEN

FUNDACIÓ COR DE MARIA

ABRIL 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

FESTIU

01

Pèsols saltejats amb patates i pernil salat
Truita de carbassó
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

02

Mongetes tendres amb patates al vapor
Pollastre rostit amb poma
Amanida mesclum, blat de moro i olives verdes
Pa sense gluten i Fruita fresca

03

Arròs amb carbassa i carbassó
Gall Sant Pere rostit amb patates
Pa sense gluten i Fruita fresca

04

Sopa de verdures amb cigrons
Cinta de llom a la planxa
Enciam i olives
Pa sense gluten i logurt natural

05

Paella de verdures

08

Filet de lluç a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de temporada (moniato, carbassa i porro)
Contracuixa de pollastre al forn
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

09

Patates estofades amb verdures (bledes, pastanaga i porro)
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural

10

Espaguetis sense gluten napolitana
Maires a la planxa
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

11

Verdura tricolor
Filet de pollastre amb salsa
Xampinyons saltejats amb all i julivert
Pa sense gluten i Fruita fresca

12

Tallarines sense gluten al pesto
Pit de pollastre al forn
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i logurt natural

15

Crema Saint Germain
Arròs amb verdures i gall dindi
Pa sense gluten i Fruita fresca

16

Mongetes blanques amb patates
Truita de tonyina
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

17

Sopa d'au amb pasta sense gluten
Bacallà al forn amb samfaina
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

18

Saltejat de col, patates i bacó
Fricandó de vedella
Tomàquet i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

19

Arròs amb salsa de tomàquet
Truita de patata i ceba
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

22

MENÚ SANTJORDI
Espaguetis sense gluten amb tomàquet
Contracuixa de pollastre al forn
Patates xips
Pa sense gluten i logurt natural

23

Crema de patata
Filet de lluç a la planxa
Ceba brasejada
Pa sense gluten i Fruita fresca

24

Mongetes tendres amb patates al vapor
Carn magra a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

25

Crema de verdures de temporada
Estofat de gall dindi
Patates dau
Pa sense gluten i Fruita fresca

26

Minestra de verdures al vapor
Hamburguesa de vedella sense gluten, lactosa ni ou a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

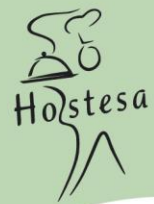
29

Arròs a la marinera
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

30



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada n° CAT001125



CreA la Teva Rutina Saludable En Família

AENOR

PROTOCOL ENFRONT DEL COVID-19
HOSTESA



INTENTA DORMIR EL TEMPS NECESSARI CADA NIT



MILLORA EL TEU RITME I BALLA AMB LA TEVA MÚSICA PREFERIDA



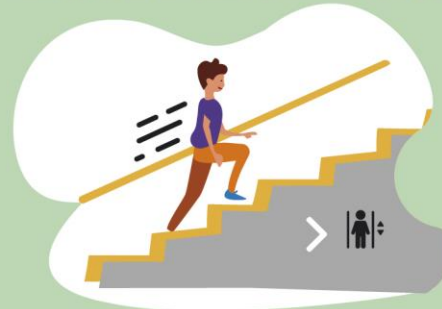
RECORDA QUE LA HIDRATACIÓ ÉS IMPORTANT. TRIA SEMPRE AIGUA



SEGUEIX UNA DIETA SANA



CAMINA O VEU AMB BICICLETA SEMPRE QUE TINGUIS L'OPORTUNITAT



SEMPRE QUE PUGUIS, PUJA PER LES ESCALES



FES ESTIRAMENTS DIARIS I MILLORA LA TEVA FLEXIBILITAT



APROFITA LES FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA

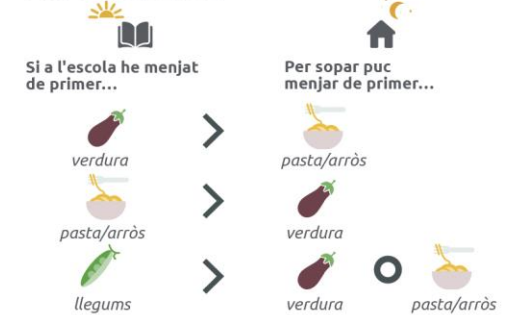


PRACTICA ESPORT TOTS ELS DIES

Treballem en l'educació per a una alimentació saludable. Per a això recuperem la nostra tradició gastronòmica amb productes de proximitat, frescos i ecològics i sense perdre la temporalitat de les nostres matèries primeres.

RECOMANADOR DE SOPARS

PRIMERS PLATS



SEGONS PLATS



POSTRES



Entitats col·laboradores:



www.hostesa.com