



NOU NÚMERO TELF.
ESCOLA JOC DE LA BOLA
973 28 10 92

ampajocbola@gmail.com

Any 2014 -15	MAIG	JUNY						
Setmana <i>Menú</i>	04 al 09 1	1 al 5 5						
Setmana <i>Menú</i>	13 al 15 2	8 al 12 1						
Setmana <i>Menú</i>	18 al 22 3	9 al 19 2						
Setmana <i>Menú</i>	25 al 29 4							

COM FUNCIONEN ELS MENÚS?

Tenim el menú de tardor-hivern i el de primavera-estiu. Els menús estan numerats per setmanes, hi han 5 menús diferents. Per una cara tenim la taula dels 5 menús de dilluns a divendres amb el 1r plat el 2n i les postres tot especificat. A l'altra cara tenim el calendari amb el número de menú que correspon a cada setmana.

FUNCIONS DEL MENJADOR ESCOLAR:

- **Proporcionar** un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- **Promoure** hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats així com promoure també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- **Potenciar** la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.

OBSERVACIONS:

- La peça de fruita va condicionada a la temporada i mercat. (Exemples: meló, síndria, préssec,...).
- En totes les SITUACIONS ESPECIALS que calgui fer una modificació del menú per motius de salut, caldrà PRESCRIPCIÓ FACULTATIVA.
- Les notificacions de RÈGIM l'haurà de fer SEMPRE el pare, mare o tutor i haurà de ser mitjançant nota a l'agenda o telefònicament a primera hora del matí a la secretaria de l'AMPA
- Excepcionalment, pot haver canvis al menú a causa de contratemps amb la distribució dels proveïdors i/o motius de mercat.
- Tots els menús van acompanyats de pa i aigua .



SOPARS RECOMANATS **SENSE GLUTEN** PRIMAVERA 2015

	Setmana 1	Setmana 2	Setmana 3	Setmana 4	Setmana 5
DILLUNS	<p>Vichyssoise tèbia amb crostons de pa (fets amb pa sense gluten).</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb pastanaga ratllada i blat de moro.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Mongeta verda amb patata.</p> <p>Llom a la planxa amb formatge per damunt.</p> <p>Gelatina amb trossos de fruita del temps.</p>	<p>Gaspatxo amb crostons de pa (fets amb pa sense gluten).</p> <p>Ous durs farcits de tonyina i maionesa (feta a casa) amb enciam.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Vichyssoise tèbia.</p> <p>Salsitxes de porc (sense gluten) amb pastanaga ratllada i blat de moro.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb xampinyons gratinats.</p> <p>Fruita del temps.</p>
DIMARTS	<p>Arròs amb verdures: carabassó, pebrot, ceba... afegir-hi unes cuetes de gambes pelades.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Sopa de pasta (sense gluten) tèbia.</p> <p>Peix a la planxa amb cors de carxofa saltejats amb allet.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Arròs amb pèsols.</p> <p>Anelles de calamar a la planxa amb picada de julivert.</p> <p>Làctic</p>	<p>Meló amb pernil salat.</p> <p>Peix a la planxa a les fines herbes.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Amanida d'arròs amb palet de cranc (que no porti gluten vigilar!), blat de moro, tomàquet natural, enciam i olives.</p> <p>Làctic</p>
DIMECRES	<p>Bròquil bullit amb un bon raig d'oli d'oliva i llavors de sèsam.</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet natural.</p> <p>Macedònia.</p>	<p>Ensaladilla russa afegir-hi tonyina, olives i trossos de pernil dolç.</p> <p>Podem posar-hi també una mica de maionesa feta a casa.</p> <p>Làctic.</p>	<p>Amanida de patata amb tonyina, tomàquet natural, pebrot verd i vermell i ceba.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Ensaladilla russa afegir-hi tonyina, olives i trossos de pernil dolç.</p> <p>Podem posar-hi també una mica de maionesa feta a casa.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Minestra de verdures a l'allet.</p> <p>Truita a la francesa amb pa sense gluten amb tomàquet.</p> <p>Làctic.</p>
DIJOUS	<p>Macarrons (sense gluten) amb pistó de verdures i carn de vedella picada.</p> <p>Làctic</p>	<p>Crema de carabassó tèbia.</p> <p>Filet de vedella a la planxa amb escalivada.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Amanida de tomàquet i formatge fresc amb orenga.</p> <p>Truita a la francesa amb pernil dolç i pa sense gluten amb tomàquet.</p> <p>Gelatina amb trossos de fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis (sense gluten) amb orenga, oli d'oliva i formatge rallat.</p> <p>Conill guisat amb verdures.</p> <p>Làctic</p>	<p>Sopa de pasta tèbia (pasta sense gluten).</p> <p>Peix amb salsa de tomàquet.</p> <p>Làctic.</p>
DIVENDRES	<p>Espinacs amb crema de llet i gratinats.</p> <p>Peix al forn amb base de ceba i patata.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Amanida d'enciam, pastanaga, tomàquet, olives.</p> <p>Pollastre a la planxa amb patates fregides casolanes.</p> <p>Làctic</p>	<p>Amanida d'enciam, tomàquet, pastanaga, germinats.</p> <p>Pizza casolana (base sense gluten) de pernil dolç i pinya.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Crema de verdures tèbia amb formatget.</p> <p>Tonyina a la planxa amb canonges.</p> <p>Fruita del temps.</p>	<p>Sandvitx vegetal (pa sense gluten) amb tomàquet, enciam, pernil dolç i formatge.</p> <p>Acompanyar-lo amb patates fregides casolanes.</p> <p>Làctic.</p>