

Juny 2024



CEIP JAUME I  
Celiac

**CATERING** 45  
Enseñar a comer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>3</b> Crema de carlota <b>Pollastre al forn amb verdures</b>  Amanida de lletu, tomata i maiz  Fruita de Temporada <i>Sopar: Saltat de verdures i peix a la planxa. Fruita.</i> 517.22 KC 20.96 PR 58.44 HC 19.99 LP 4.07 GS	<b>4</b> Potatge de cigrons amb verdures <b>Llom fresc amb samfaina casolana</b>  Amanida d'enci, remol. i olives  Fruita de Temporada <i>Sopar: Crema de coliflor i ou bullit. Fruita.</i> 899.32 KC 34.76 PR 89.74 HC 39.13 LP 10.79 GS	<b>5</b> Arròs a banda <b>Entremesos variats</b>  Amanida encisam, carlota i brots soja  Fruita de Temporada <i>Sopar: Espinacs ofegats amb permil i ensalada. Fruita.</i> 848.14 KC 36.19 PR 104.60 HC 30.11 LP 10.08	<b>6</b> Llenties ECO a la jardineria <b>Truita de creïlla</b>  Amanida Domicili (lech, lom, pep)  Gelat sense gluten <i>Sopar: Carabasseta a la planxa i pit de pollastre a la</i> 635.02 KC 29.92 PR 57.34 HC 28.32 LP 7.17 GS	<b>7</b> Pasta sense gluten alla sorrentina <b>Lluç amb carabassi</b>  Amanida d'encis, carlota i remolatxa  Fruita de Temporada <i>Sopar: Favas ofegades i broquetes de verdures i rap. Fruita.</i> 688.31 KC 34.48 PR 87.60 HC 20.00 LP 5.70 GS
<b>10</b> Sopa de peix amb pasta sense gluten <b>Llom aodobat amb carabassa</b>  Amanida de tomaca, enci i cogom.  Fruita de Temporada <i>Sopar: Tosta amb hummus i pit de pollastre fines herbes. Fruita.</i> 495.83 KC 18.13 PR 67.36 HC 10.79 LP 4.20 GS	<b>11</b> Arròs 3 delícies (titot, trui, pés) <b>Lluç amb carlota saltada</b>  Amanida d' encisam. carlota i llomb.  Fruita de Temporada <i>Sopar: Xulla de polli i bròcoli a la planxa. Fruita.</i> 701.10 KC 22.18 PR 112.86 HC 15.86 LP 2.81 GS	<b>12</b> Fesols estofats amb verdures <b>Truita amb carabasseta</b>  Amanida d' encisam, remolatxa i dacsá  Fruita de Temporada <i>Sopar: Crema de carlota i magre en salsa. Fruita.</i> 673.61 KC 30.50 PR 53.63 HC 19.48 LP 4.17 GS	<b>13</b> Pasta sense gluten al pomodoro <b>Filet arrebossat amb maicena</b>  Amanida de l'horta (enci, cogombre, carl)  Gelat sense gluten <i>Sopar: Verdures al forn i llom a la planxa. Fruita.</i> 926.92 KC 35.75 PR 81.47 HC 48.76 LP 16.37 GS	<b>14</b> Olleta alacantina ECO amb verd <b>Hamburguesa amb salsa de tomaca (sg)</b>  Amanida d' encisam, brots soja i dacsá  Fruita de Temporada <i>Sopar: Bledes bollides i pollastre al forn. Fruita.</i> 608.00 KC 20.56 PR 81.81 HC 12.95 LP 2.14 GS
<b>17</b> Llenties amb xoriçó i verdures <b>Truita amb formatge</b>  Amanida mediterrània (enci, tom, espàrr)  Fruita de Temporada <i>Sopar: Pure de verdures i peix a la planxa. Fruita.</i> 723.86 KC 35.34 PR 78.69 HC 25.34 LP 7.03 GS	<b>18</b> Pasta sense gluten Toscana amb verdures <b>Fogoner amb saltat campestre</b>  Amanida d' encisam, carlota i olives  Fruita de Temporada <i>Sopar: Broqueta de verdures i regirat d'alls tendres. Fruita.</i> 767.65 KC 28.85 PR 96.68 HC 26.87 LP 6.59 GS	<b>19</b> Crema de pésols <b>Magre en salsa amb verdures</b>  Amanida encisam, remol. i brots soja  Fruita de Temporada <i>Sopar: Creïlla al forn i alberginía farcida. Fruita.</i> 566.81 KC 29.94 PR 65.97 HC 18.45 LP 4.38 GS	<b>20</b> Bullit Valencià <b>Pollastre a la cassola</b>  Amanida d' encisam. carlota i llomb.  Gelat sense gluten <i>Sopar: Xampinyons saltats i peix a la planxa. Fruita.</i> 430.45 KC 19.81 PR 33.10 HC 22.96 LP 6.50 GS	<b>21</b> Arròs amb tomaca <b>Filet arrebossat amb maicena</b>  Amanida siciliana (enci, tom, olives)  Fruita de Temporada <i>Sopar: Sopa de sémola i ous al plat. Fruita.</i> 1018.19 KC 31.04 PR 113.40 HC 46.41 LP 14.08
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>

**RESSÒ:** Llegums procedents de cultiu ecològic

**Fruita del temps:**  
pruna, plàtan, poma, meló d'Alger, kiwi, pinya i pera.

**Els dilluns/ dimecres/ divendres se servirà**

**Al·lèrgens de declaració obligatòria.**



**Tots els dijous  
el menú se servirà  
amb pa integral.**

**Si s'afeg vinagre  
a l'ensalada  
contindrà sulfits.**

