



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT DE SANT ANDREU

SENSE GLUTEN



Divendres 1

FESTIU TOTS SANTS

<p>Dilluns 4</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>Dimarts 5</p> <p>(*) Fideuà sense gluten de verdures Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 6</p> <p>Puré de carbassó (*) Mandonguilles mixtes (sense gluten) amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps</p>	<p>Dijous 7</p> <p>Cigrons saltats amb bacó Pollastre a la farigola al forn amb xips d'albergínia Fruita del temps</p>	<p>Divendres 8</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Perca al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Quallada cassolana</p>
<p>Dilluns 11</p> <p>(*) Crema de verdures de temporada (sense crostons) (*) Llom al forn amb patates i xampinyons Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 12</p> <p>Llenties estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Truita de tonyina amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 13</p> <p>Mongeta tendra amb patata Ragú de vedella (estofada amb pèsols i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>Dijous 14</p> <p>(*) Sopa de fideus sense gluten (*) Lluç arrebossat (sense gluten) amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt</p>	<p>Divendres 15</p> <p>Rissoto de porro i carbassa Pollastre rostit amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps</p>
<p>Dilluns 18</p> <p>(*) Macarrons sense gluten a la bolonyesa (carn picada mixta de porc i vedella, tomàquet i formatge) Truita de carbassó amb amanida (enciam romana, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 19</p> <p>Crema de pèsols (*) Llom amb suau salsa de curry i patates Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 20</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dijous 21</p> <p>Cigrons amb espinacs (*) Salmó al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>Divendres 22</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA HINDÚ</p> <p>Arròs al curry Pollastre Tikka Massala (*) Prèssec en almívar</p>
<p>Dilluns 25</p> <p>Llenties estofades amb magra de porc (*) Ous durs amb base de patata i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 26</p> <p>Trinxat de la Cerdanya (saltat de col, patata i bacó) (*) Hamburguesa mixta (sense gluten) amb amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 27</p> <p>(*) Crema de porros i xampinyons naturals Wok de pollastre, pebrots i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p>	<p>Dijous 28</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Flam/ Natilles</p>	<p>Divendres 29</p> <p>(*) Escudella amb galets sense gluten Carn d'olla (pollastre, pastanaga, cigrons, col i patata) Fruita del temps</p>

A principis de novembre, el teu foc encén

Cauen les fulles seques, els arbres es despullen i el sol perd la força.

S'acosta el fred i els dies són cada vegada més curts.

Oblidat ja l'estiu, la natura entra en un període de somni i cal abrigar-se.

Probablement et ve de gust un bon plat calent!

És hora de bolets, castanyes, moniatos, figues fresques i mel.

Les magranes també són abundants durant novembre i sovint les mandarines acompanyaran les nostres postres.

Als Estats Units, la festa de Tots Sants es diu "Halloween".

Són molts els costums que es comparteixen, per exemple, històries de por, fogueres, imatges d'éssers del més enllà, decoració amb carbasses, ... és una espècie de carnaval temàtic.