

GENER – Menú sense LLEGUMS

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECRE\$	DIJOU\$	DIVENDRES\$
<p>11</p> <p>Puré de carabassa, pastanaga i ceba (SENSE FLOCS DE PATATA) amb crostons (Si al·lèrgia a la soja: sense crostons o pa sense gluten) Barretes de lluç amb enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet fregit* SENSE FORMATGE Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i olives Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Bròquil al vapor amb patates i oli d'oliva Mandonguilles amb verdures, SENSE PÈSOLS (si al·lèrgia a SOJA: CAP DE LLOM amb salsa de verdures sense pèsols), SENSE ROUX logurt natural La fageda amb sucre de canya</p>	<p>14</p> <p>Estofat de patata amb verdures* Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Arròs del Delta saltat amb tonyina, MONGETA VERDA i pastanaga (SENSE PÈSOLS) Tronc de rap al forn amb salsa marinera* SENSE ROUX Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Patates guisades amb verdures* guisades amb xoriç Trita de patates i carbassó amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Espaguetis integrals a la bolonyesa amb formatge* (si al·lèrgia a la soja: POLLASTRE en lloc de carn picada) Filet de lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Minestra de verdures amb oli d'oliva Estofat de gall dindi al forn* SENSE ROUX NI PÈSOLS Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Sopa de peix amb pasta* Canelons de carn (si al·lèrgia a la SOJA: PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMB PATATA AL CALIU) logurt la Fageda amb melmelada</p>	<p>22</p> <p>Arròs del Delta amb tomàquet fregit * Bacallà a l'andalusa amb enciam i cogombre Fruita del temps</p>
<p>25</p> <p>Puré de carbassó, pastanaga i ceba amb crostons (SENSE FLOCS DE PATATA) amb crostons (Si al·lèrgia a la soja: sense crostons o pa sense gluten) Hamburguesa de pollastre i espinacs a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Escudella catalana amb PASTA, botifarra negra i blanca SENSE CIGRONS* Tronc de lluç fresc de llotja al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva Croquetes de carn d'olla amb enciam i remolatxa (si al·lèrgia a la SOJA: PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb enciam i remolatxa (O CROQUETES CASOLANES SENSE SOJA NI LLEGUMS) logurt La Fageda amb mel</p>	<p>28 4</p> <p>Arròs integral amb bolets* Peix de llotja al forn amb salsa marinera* SENSE ROUX Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Fideuà amb all i oli* Trita de patates i ceba amb enciam i olives Fruita del temps</p>

*Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin al·lèrgens.

Podria haver-hi alguna modificació en el menú degut a exigències del mercat.

Fruita disponible: poma golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, plàtan, taronja i mandarina + Fruita de temporada.

