

# **SETEMBRE – Menú sense FRUITS SECS, MOSTASSA, SÈSAM I CACAUET**

## **DILLUNS**

## **DIMARTS**

## **DIMECRES**

## **DIJOUS**

## **DIVENDRES**

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

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

14	15	16	17	18
<p>Arròs del Delta a la milanesa amb pèsols, daus de pernil i pastanaga. Trita de patata i carabassó amb enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Llacets de colors a la bolonyesa amb formatge Filet de rap al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata, tomàquet i tonyina Llonganissa a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>Fesols ecològics guisats amb verdures Bacallà a l'andalusa amb tomàquet amanit amb oli d'oliva logurt la Fageda amb sucre de canya</p>	<p>Crema de verdures de temporada amb CROSTONS DE PA SENSE GLUTEN Estofat de gall d'indi SENSE ROUX Fruita del temps</p>
21	22	23	24	25
<p>Llenties ecològiques estofades amb xoriç Cap de llom a la planxa amb tomàquet amanit amb oli d'oliva Fruita del temps</p>	<p>Arròs del Delta amb tomàquet i ou dur Filet de lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda ecològica amb patata al vapor i oli d'oliva Pit de pollastre a la planxa amb encima i quinoa logurt la Fageda amb sucre de canya</p>	<p>Amanida d'espivals de colors amb tomàquet, olives i tonyina Peix de llotja al forn amb SALSA DE VERDURES Fruita del temps</p>	<p>Fideuà amb all i oli, SENSE PICADA AMB FRUITS SECS Ous durs amb samfaina Fruita del temps</p>
28	29	30		
<p>Crema de carabassa i verdures Peix de llotja a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Sopa de peix Canelons Rossini Fruita del temps</p>	<p>Patata bullida i bròcoli Llibrets de llom amb formatge, tomàquet amanit i oli d'oliva Fruita del temps</p>		

Fruita disponible: fruita del temps i poma Golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, plàtan i taronja.