

JUNY – Menú sense LLEGUMS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*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.

03	04	05	06	07
<p>Mongeta verda al vapor amb patata bullida i oli d'oliva (En cas d'al·lèrgia a la MONGETA: BRÒQUIL amb patata) Hamburguesa de pollastre amb espinacs, enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge* Cua de rap al forn amb salsa i verdures* SENSE PÈSOLS Fruita del temps</p>	<p>QUINOA AMB ESPINACS* Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Amanida de tomàquet, patata, pebrot i tonyina Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb xampinyons, pernil cuit i pastanaga PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA i tomàquet fregit* Gelat de vainilla i xocolata (SI AL·LÈRGIA A CARREGENATS, GOMA GUAR I GARROFÍ: IOGURT NATURAL)</p>
10	11	12	13	14
<p>Macarrons amb salsa de tomàquet, SENSE TOFU NI SEITÀ* Bacallà a l'andalusa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Bròquil verd amb patata bullida Mandonguilles casolanes SENSE PÈSOLS* (en cas d'al·lèrgia a la SOJA: POLLASTRE A LA PLANXA amb amanida) Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet i ou dur* Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre Fruita del temps</p>	<p>AMANIDA DE PATATA, TOMÀQUET, COGOMBRE I TONYINA ESCALOPA DE CAP DE LLOM ARREBOSSADA AMB MAIZENA amb enciam i pastanaga logurt La Fageda amb melmelada</p>	<p>Fideuà amb all i oli* Filet de lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>
17	18	19	20	21
<p>Puré de verdures amb crostons* (En cas d'al·lèrgia a la SOJA: SENSE CROSTONS) Escalopa de cap de llom amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb pastanaga, pernil cuit i tonyina Filet de rap al forn amb salsa i verdures* SENSE PÈSOLS Fruita del temps</p>	<p>QUINOA GUISADA AMB VERDURES Tronc de lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda amb patates (En cas d'al·lèrgia a la MONGETA: BRÒQUIL amb patata) Trita de patata i carabassó amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Amanida de llacets de colors amb tomàquet, pastanaga, tonyina i olives. PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb patates xips Gelat de vainilla i xocolata (SI AL·LÈRGIA A CARREGENATS, GOMA GUAR I GARROFÍ: IOGURT NATURAL)</p>
24	25	26	27	28
<p>FESTIU</p>	<p>Arròs amb tomàquet i ou dur* Llonganissa a la planxa amb enciam i olives (en cas d'AL·LÈRGIA A SOJA: CAP DE LLOM PLANXA amb amanida) Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures amb crostons* (En cas d'al·lèrgia a la SOJA: SENSE CROSTONS) Cuixa de pollastre rostida al forn amb xampinyons i ceba Fruita del temps</p>	<p>Macarrons al forn amb formatge* Trita de patata i ceba amb enciam amanit logurt La Fageda amb sucre moreno</p>	<p>Amanida de tomàquet, tonyina i olives Filet de lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>