

# **MAIG – Menú sense OU ni derivats**

<b>DILLUNS</b>		<b>DIMARTS</b>		<b>DIMECRES</b>		<b>DIJOUS</b>		<b>DIVENDRES</b>	
				01	02		03		
<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.</p>				<b>FESTIU</b>		<p>Arròs tres delícies amb pastanaga, xampinyons i pernil cuit <b>Filet de peix espasa amb tomàquet fregit*</b> logurt La Fageda amb sucre moreno</p>		<p>Llenties ecològiques guisades amb verdures* <b>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps</p>	
<b>06</b> 524 Cal/62 HC/24 Pro/20 Gr		<b>07</b>		<b>08</b>		<b>09</b>		<b>10</b>	
<p>Amanida de PASTA SENSE OU amb pèsols, tonyina i olives <b>PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT (SENSE OU) AMB MAIZENA, amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps</p>		<p>Fesols ecològics guisats amb verdures i alga kombu* Cua de rap al forn amb salsa marinera* Fruita del temps</p>		<p>ARRÒS AMB Salsa de TOMÀQUET* <b>GALL D'INDI A LA PLANXA amb enciam i cogombre</b> logurt La Fageda amb sucre moreno o mel</p>		<p>Bròquil verd bullit amb patates <b>Hamburguesa 50% vedella i 50% porc amb CARABASSÓ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (SENSE OU)</b> Fruita del temps</p>		<p>MACARRONS SENSE OU amb tomàquet, tofu i seità* SENSE FORMATGE <b>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (SENSE OU) amb enciam i olives</b> Fruita del temps</p>	
<b>13</b>		<b>14</b>		<b>15</b>		<b>16</b>		<b>17</b>	
<p>Arròs integral saltat amb PERNIL CUIT, pastanaga i xampinyons (NO OU DUR) Caçó al forn amb samfaina* Fruita del temps</p>		<p>Crema freda de carabassó i porro amb crostons* <b>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga</b> Fruita del temps</p>		<p>Cigrons ecològics guisats amb espinacs i xoriço* <b>Maires al forn amb llit de tomàquet fregit*</b> Fruita del temps</p>		<p>Mongeta verda perona bullida amb patates <b>Llonganissa al forn amb escarola ecològica amb quinoa</b> logurt La Fageda amb sucre moreno</p>		<p>Amanida de PASTA SENSE OU amb tomàquet, pastanaga i olives <b>GALL D'INDI ARREBOSSAT AMB MAIZENA (SENSE OU), amb enciam i cogombre</b> Fruita del temps</p>	
<b>20</b>		<b>21</b>		<b>22</b>		<b>23</b>		<b>24</b>	
<p>PASTA SENSE OU amb tomàquet, tofu i seità* SENSE FORMATGE <b>Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga</b> Fruita del temps</p>		<p>Amanida de lleties ecològiques amb tomàquet, quinoa pastanaga i tonyina <b>GALL D'INDI A LA PLANXA amb enciam i olives</b> Fruita del temps</p>		<p>Bròquil bullit amb patates <b>Tall rodó de cap de llom amb verdures* SENSE ROUX</b> logurt La Fageda amb sucre moreno o melmelada</p>		<p>Arròs integral amb xampinyons, pernil cuit i pastanaga <b>Filet de rap al forn amb salsa*</b> Fruita del temps</p>		<p>Amanida de patata, pebrot i tonyina <b>Cuixa de pollastre al forn amb xampinyons, ceba i enciam</b> Fruita del temps</p>	
<b>27</b>		<b>28</b>		<b>29</b>		<b>30</b>		<b>31</b>	
<p>Espinacs saltats amb patates <b>Escalopa de cap de llom ARREBOSSADA (SENSE OU) AMB MAIZENA, amb enciam i olives</b> Fruita del temps</p>		<p>MACARRONS SENSE OU amb tomàquet* SENSE FORMATGE <b>Llom de lluç al forn amb tomàquet natural</b> Fruita del temps</p>		<p>Amanida de fesols ecològics amb tomàquet, pebrot i tonyina <b>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA amb enciam i pastanaga ratllada</b> Fruita del temps</p>		<p>Vichyssoise freda* <b>PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb enciam</b> logurt la Fageda amb mel</p>		<p>ARRÒS AMB Salsa de TOMÀQUET* <b>Salmó al forn amb salsa*</b> Fruita del temps</p>	

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