

## FEBRER – Menú sense OU ni derivats

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECRE\$	DIJOU\$	DIVENDRES
<b>01</b> Arròs del Delta amb tomàquet fregit* <b>HAMBURGUESA DE LLUÇ</b> amb enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>02</b> Sopa de pollastre i gallina* amb <b>PASTA SENSE GLUTEN</b> Llonganissa a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temps	<b>03</b> Bròquil amb patates bullides i oli d'oliva Broqueta de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	<b>04</b> <b>PASTA SENSE GLUTEN</b> amb xampinyons, carabassa* i tomàquet amanit Cigrons ecològics estofats amb verdures* Fruita del temps	<b>05</b> Puré de verdures de temporada* amb crostons Bacallà a l'andalusa <b>AMB MAIZENA, SENSE OU</b> , amb enciam i cogombre logurt Natural La Fageda amb melmelada
<b>08</b> Mongeta verda perona bullida amb patates <b>CROQUETES SENSE OU</b> (o <b>LLOM ARREBOSSAT</b> ) amb enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>09</b> <b>MACARRONS SENSE GLUTEN</b> amb tomàquet ( <b>SENSE FORMATGE</b> ) Pit de pollastre a la planxa amb carabassó fregit Fruita del temps	<b>10</b> Puré de verdures* <b>Filet de lluç al forn amb tomàquet amanit</b> Postres de maduixa (tipus gelatina)	<b>11</b> Llenties ecològiques guisades amb xoriç* <b>HAMBURGUESA DE SALMÓ</b> amb enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>12</b> Arròs del Delta amb tonyina, pastanaga i daus de pernil dolç Estofat de gall d'indi amb verdures*, <b>SENSE ROUX</b> Fruita del temps
<b>15</b> Minestra de verdures al vapor amb oli d'oliva <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE I ESPINACS</b> amb pastanaga ratllada Fruita del temps	<b>16</b> Sopa de peix* amb <b>PASTA SENSE GLUTEN</b> Llibrets de llom i formatge casolans <b>ARREBOSSATS AMB MAIZENA, SENSE OU</b> , amb enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>17</b> Arròs del Delta caldós* <b>Cuixa de pollastre al forn amb verdures</b> Fruita del temps	<b>18</b> Fesols guisats amb verdures* <b>Salmó a la planxa amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps	<b>19</b> <b>PASTA INTEGRAL al forn*</b> ( <b>SENSE FORMATGE</b> ) <b>FILET DE LLUÇ A LA PLANXA</b> amb enciam i olives logurt Natural La Fageda amb mel
<b>22</b> Bròcoli amb patates bullides i oli d'oliva <b>HAMBURGUESA DE RAP I GAMBES</b> amb enciam i olives Fruita del temps	<b>23</b> Arròs integra del Delta amb tomàquet* Tronc de lluç al forn amb pastanaga Fruita del temps	<b>24</b> Escudella catalana* amb cigrons i botifarra, <b>AMB PASTA SENSE GLUTEN</b> Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga logurt Natural La Fageda amb sucre de canya	<b>25</b> Llenties ecològiques amb verdures* <b>HAMBURGUESA DE CONILL A LA PLANXA</b> amb enciam Fruita del temps	<b>26</b> <b>PASTA SENSE GLUTEN</b> amb tonyina, tomàquet i olives Llom adobat amb patates panaderes Fruita del temps

\*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.