

JULIOL – Menú Sense FRUITS SECS, **MOSTASSA, SÈSAM ni CACAUET**

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						01 Crema de carabassó freda (en cas d'al·lèrgia al SÈSAM i MOSTASSA: SENSE CROSTONS) Canelons rossini Fruita del temps		02 Llenties ecològiques guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i patata) SENSE PEBRE VERMELL si al·lèrgia mostassa i sèsam Truita francesa amb formatge i escarola/logurt La Fageda	
05 Amanida d'arròs del Delta amb tomàquet, olives i tonyina Hamburguesa mixta (60% vedella, 40% porc) amb enciam i pastanaga Fruita del temps		06 Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal (seità i tofu) (en cas d'al·lèrgia al SÈSAM: SENSE TOFU) amb formatge Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives / Fruita del temps		07 Fesols ecològics guisats (ceba, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet i patata) Truita de patata i carabassó amb tomàquet amanit Fruita del temps		08 Vichyssoise (porro i patata) Estofat de gall d'indi (ceba, tomàquet, pastanaga, bajoca, pèsols i patata) SENSE ROUX Gelat		09 Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina i maionesa) Bacallà arrebossat amb tomàquet amanit Fruita del temps	
12 Macarrons integrals amb tomàquet i formatge Truita de patates i espinacs amb enciam i olives Fruita del temps		13 Mongeta verda perona bullida amb patata Filet de lluç a la planxa amb samfaina Fruita del temps		14 Arròs del Delta integral caldós amb verdures (pebrot verd, pebrot vermell, ceba tomàquet i pèsols) CROQUETES DE CARN SENSE AL·LÈRGENS, amb enciam i cogombre/ Fruita del temps		15 Cigrons ecològics aguisats amb verdures (ceba, porro, pastanaga, api, tomàquet y patates) Llom adobat amb tomàquet amanit Fruita del temps		16 Crema de carabassó i pastanaga amb crostons (en cas d'al·lèrgia al SÈSAM i MOSTASSA: SENSE CROSTONS) Cuixa de pollastre rostida amb xampinyons /Gelatina	
19 Llacets de colors amb bolonyesa de tofu i seità (en cas d'al·lèrgia al SÈSAM: SENSE TOFU) amb formatge Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps		20 Llenties ecològiques guisades (ceba, api, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet i patata) Tronc de rap amb salsa marinera (fumet de peix, ceba, tomàquet, pèsols i musclos) SENSE PICADA DE FRUITS SECS NI PEBRE VERMELL / Fruita del temps		21 Bròcoli verd amb patata Llonganissa a la planxa amb carabassó Fruita del temps		22 Arròs del Delta amb tonyina, xampinyons i pèsols Truita francesa amb formatge i tomàquet amanit logurt La Fageda		23 Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina i maionesa) Aletes de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	
26 Crema de carabassó, carabassa i pèsols (en cas d'al·lèrgia al SÈSAM i MOSTASSA: SENSE CROSTONS) Cuixa de pollastre rostida amb xampinyons / Fruita del temps		27 Arròs del Delta amb tonyina, daus de gall d'indi i tomàquet Mandonguilles amb patates (ceba, tomàquet, pastanaga, pèsols) SENSE ROUX / Fruita del temps		28 Espaguetis integrals a la carbonara Filet de lluç planxa amb enciam i olives Fruita del temps		29 Mongeta verda bullida amb patates Pit de gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps		30 Cigrons ecològics guisats (ceba, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet, api i patata) Truita de patata i ceba amb enciam / Gelat	

*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.