

# **JULIOL – Menú sense LLET ni LACTOSA**

<b>DILLUNS</b>		<b>DIMARTS</b>		<b>DIMECRES</b>		<b>DIJOUS</b>		<b>DIVENDRES</b>	
						<b>01</b>		<b>02</b>	
						Crema de carabassó freda, <b>SENSE LLET NI FLOCS DE PATATA</b> <b>PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA O LASSANYA DE CARN SENSE LLET NI DERIVATS</b> Fruita del temps		Llenties ecològiques guisades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i patata) <b>Truita francesa SENSE FORMATGE i escarola</b> <b>SAVIA NATURAL</b>	
<b>05</b>		<b>06</b>		<b>07</b>		<b>08</b>		<b>09</b>	
Amanida d'arròs del Delta amb tomàquet, olives i tonyina <b>Hamburguesa mixta (60% vedella, 40% porc) amb enciam i pastanaga</b> Fruita del temps		Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal (seità i tofu) <b>SENSE FORMATGE</b> <b>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives</b> Fruita del temps		Fesols ecològics guisats (ceba, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet i patata) <b>Truita de patata i carabassó amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps		<b>PURÉ DE PATATA I PORRO, SENSE LLET NI FLOCS DE PATATA</b> <b>Estofat de gall d'indi (ceba, tomàquet, pastanaga, bajocca, pèsols i patata) SENSE ROUX / SAVIA NATURAL O GELAT SENSE LLET NI LACTOSA</b>		Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina i maionesa) <b>Bacallà arrebossat amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps	
<b>12</b>		<b>13</b>		<b>14</b>		<b>15</b>		<b>16</b>	
Macarrons integrals amb tomàquet <b>SENSE FORMATGE</b> <b>Truita de patates i espinacs amb enciam i olives</b> Fruita del temps		Mongeta verda perona bullida amb patata <b>Filet de lluç a la planxa amb samfaina</b> Fruita del temps		Arròs del Delta integral caldós amb verdures (pebrot verd, pebrot vermell, ceba tomàquet i pèsols) <b>CROQUETES DE CARN SENSE LLET NI DERIVATS amb enciam i cogombre</b> Fruita del temps		Cigrons ecològics aguisats amb verdures (ceba, porro, pastanaga, api, tomàquet y patates) <b>Llom adobat amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps		Crema de carabassó i pastanaga amb crostons, <b>SENSE LLET NI FLOCS DE PATATA</b> <b>Cuixa de pollastre rostida amb xampinyons</b> <b>SAVIA NATURAL</b>	
<b>19</b>		<b>20</b>		<b>21</b>		<b>22</b>		<b>23</b>	
Llacets de colors amb bolonyesa de tofu i seità <b>SENSE FORMATGE</b> <b>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives</b> Fruita del temps		Llenties ecològiques guisades (ceba, api, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet i patata) <b>Tronc de rap amb salsa marinera (fumet de peix, ceba, tomàquet, pèsols i musclos)/Fruita del temps</b>		Bròcoli verd amb patata <b>Llonganissa a la planxa amb carabassó</b> Fruita del temps		Arròs del Delta amb tonyina, xampinyons i pèsols <b>Truita francesa SENSE FORMATGE i tomàquet amanit</b> <b>SAVIA NATURAL</b>		Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina i maionesa) <b>Aletes de pollastre amb enciam i pastanaga</b> Fruita del temps	
<b>26</b>		<b>27</b>		<b>28</b>		<b>29</b>		<b>30</b>	
Crema de carabassó, carabassa i pèsols, <b>SENSE LLET NI FLOCS DE PATATA</b> <b>Cuixa de pollastre rostida amb xampinyons</b> Fruita del temps		Arròs del Delta amb tonyina, daus de gall d'indi i tomàquet <b>Mandonguilles amb patates (ceba, tomàquet, pastanaga, pèsols) SENSE ROUX</b> Fruita del temps		Espaguetis integrals <b>AMB SALSA DE TOMÀQUET</b> <b>Filet de lluç planxa amb enciam i olives</b> Fruita del temps		Mongeta verda bullida amb patates <b>Pit de gall d'indi amb tomàquet amanit</b> Fruita del temps		Cigrons ecològics guisats (ceba, tomàquet, pastanaga, porro tomàquet, api i patata) <b>Truita de patata i ceba amb enciam /SAVIA NATURAL O GELAT SENSE LLET NI LACTOSA</b>	

\*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