

NOVEMBRE – Menú sense fruits secs, mostassa, sèsam, cacauets i tramusos

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
05	06	07	08	09
<p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA I SÈSAM: Llentises ecològiques guisades amb verdures SENSE LLOLER</p> <p>Hamburguesa 50% vedella 50% porc amb tomàquet amb enciam logurt natural La Fageda amb sucre de canya</p>	<p>En cas d'al·lèrgia als FRUITS SECS Macarrons amb salsa de tomàquet, tofu i SENSE SEITÀ</p> <p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM: Macarrons amb salsa de tomàquet, SENSE TOFU NI SEITÀ</p> <p>Bacallà a l'andalusa amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Coliflor al vapor amb patata i oli d'oliva</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA I SÈSAM: Cuixeta de pollastre amb ceba i xampinyons SENSE LLOLER</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral del delta de l'Ebre saltat amb tonyina, pastanaga i pernil cuit</p> <p>Filet de lluç amb picada d'oli d'oliva i julivert amanit amb enciam i quinoa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de pollastre i gallina</p> <p>Truita de patata i espinacs amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva</p> <p>Fruita del temps</p>
12	13	14	15	16
<p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM: Crema de carabassa, pastanaga i porro SENSE CROSTONS</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i quinoa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideus a la cassola amb costella de porc i daus de llonganissa</p> <p>Tronc de rap al forn amb salsa marinera SENSE FRUITS SECS NI PEBRE VERMELL</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda amb patata al vapor</p> <p>Cap de llom a la planxa amb enciam i olives amanit amb oli d'oliva</p> <p>logurt natural La Fageda amb sucre de canya</p>	<p>Escudella catalana amb cigrons i pasta</p> <p>Caço al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet, ou dur i oli d'oliva</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA: Mandonguilles amb verduretes SENSE SALSA ROUX</p> <p>Fruita del temps</p>
19	20	21	22	23
<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Llonganissa a la planxa amb fesols saltejats amb oli d'oliva</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons ecològics guisats amb espinacs</p> <p>Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural La Fageda amb sucre de canya</p>	<p>Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit</p> <p>Tronc de lluç al forn amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bròquil al vapor amb patates</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA: Estofat de gall d'indi amb salsa i verdures SENSE SALSA ROUX</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de caldo de peix amb fideus</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA I SÈSAM: Cuixetes de pollastre rostida amb tomàquet amanit, SENSE LLOLER</p> <p>Fruita del temps</p>
26	27	28	29	30
<p>Espirals al forn, amb tomàquet, carn de vedella i formatge</p> <p>En cas d'al·lèrgia als FRUITS SECS I MOSTASSA: PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA, amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA I SÈSAM: Mongeta blanca ecològica estofada amb xoriç, SENSE LLOLER</p> <p>Filet de lluç al forn amb tomàquet natural amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA I SÈSAM: Tall rodó de cap de llom al forn amb verduretes SENSE ROUX NI LLOLER</p> <p>logurt natural La Fageda amb sucre de canya</p>	<p>Puré de carbassó amb patata, porro i ceba</p> <p>Canelons de carn amb beixamel i nou moscada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideuà amb allioli</p> <p>Filet de Salmó al forn amb salsa marinera SENSE FRUITS SECS NI PEBRE VERMELL</p> <p>Fruita del temps</p>