

NOVEMBRE – Menú sense GLUTEN ni derivats

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
05 Llenties ecològiques guisades amb verdures SENSE LLOSER Hamburguesa 50% vedella 50% porc amb tomàquet amb enciam logurt natural La Fageda amb sucre de canya	06 Espaguetis SENSE GLUTEN amb salsa de tomàquet. SENSE TOFU, SEITÀ NI LLOSER Bacallà ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb samfaina Fruita del temps	07 Coliflor al vapor amb patata i oli d'oliva Cuixeta de pollastre amb ceba i xampinyons SENSE LLOSER Fruita del temps	08 Arròs integral del delta de l'Ebre saltat amb tonyina, pastanaga i pernil cuit Filet de lluç amb picada d'oli d'oliva i julivert amanit amb enciam i quinoa Fruita del temps	09 Sopa de pollastre i gallina amb PASTA SENSE GLUTEN Truita de patata i espinacs amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps
12 Crema de carabassa, pastanaga i porro SENSE CROSTONS Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i quinoa Fruita del temps	13 FIDEUS SENSE GLUTEN a la cassola amb costella de porc i daus de llonganissa, SENSE LLOSER Tronc de rap al forn amb salsa marinera SENSE FARINA NI PEBRE VERMELL Fruita del temps	14 Mongeta verda amb patata al vapor Cap de llom a la planxa amb enciam i olives amanit amb oli d'oliva logurt natural La Fageda amb sucre de canya	15 Escudella catalana amb cigrons i PASTA SENSE GLUTEN Çaço al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet, ou dur i oli d'oliva Mandonguilles amb verdures SENSE SALSA ROUX Fruita del temps
19 MACARRONS SENSE GLUTEN a la carbonara Llonganissa a la planxa amb fesols saltejats amb oli d'oliva Fruita del temps	20 Cigrons ecològics guisats amb espinacs Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre logurt natural La Fageda amb sucre de canya	21 Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit / Tronc de lluç al forn amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps	22 Bròquil al vapor amb patates Estofat de gall d'indi amb salsa i verdures SENSE SALSA ROUX Fruita del temps	23 Sopa de caldo de peix amb FIDEUS SENSE GLUTEN Cuixetes de pollastre rostida amb tomàquet amanit, SENSE LLOSER Fruita del temps
26 PASTA SENSE GLUTEN al forn, amb tomàquet, carn de vedella i formatge PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA , amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Mongeta blanca ecològica estofada amb xoriç, SENSE LLOSER Filet de lluç al forn amb tomàquet natural amanit Fruita del temps	28 Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva Tall rodó de cap de llom al forn amb verdures SENSE ROUX NI LLOSER logurt natural La Fageda amb sucre de canya	29 Puré de carbassó amb patata, porro i ceba LASANYA BOLONYESA SENSE GLUTEN Fruita del temps	30 ARRÒS A LA MARINERA Filet de Salmó al forn amb salsa, SENSE FARINA NI PEBRE VERMELL Fruita del temps

Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin GLUTEN.

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