

# **NOVEMBRE – Menú sense OU ni derivats**

<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>05</b> Llenties ecològiques guisades amb verdures(*) Hamburguesa 50% vedella 50% porc amb tomàquet amb enciam logurt natural La Fageda amb sucre de canya	<b>06</b> Espaguetis SENSE TRACES D'OU amb salsa de tomàquet, tofu i seità(*) Bacallà ARREBOSSAT SENSE OU, AMB MAIZENA, amb samfaina Fruita del temps	<b>07</b> Coliflor al vapor amb patata i oli d'oliva Cuixeta de pollastre amb ceba i xampinyons Fruita del temps Pa integral	<b>08</b> 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	<b>09</b> Sopa de pollastre i gallina amb pasta SENSE TRACES D'OU (*) GALL D'INDI a la planxa amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps
<b>12</b> Crema de carabassa, pastanaga i porro amb crostons (*) Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i quinoa Fruita del temps	<b>13</b> Fideus SENSE TRACES D'OU a la cassola amb costella de porc i daus de llonganissa (*) Tronc de rap al forn amb salsa marinera (*) Fruita del temps	<b>14</b> 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	<b>15</b> Escudella catalana amb cigrons i pasta SENSE TRACES D'OU (*) Çaço al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	<b>16</b> Arròs amb tomàquet i oli d'oliva, SENSE OU DUR (*) Mandonguilles amb verduretes SENSE SALSA ROUX (*) Fruita del temps
<b>19</b> Macarrons SENSE TRACES D'OU a la carbonara (*), SENSE FORMATGE Llonganissa a la planxa amb fesols saltejats amb oli d'oliva Fruita del temps	<b>20</b> Cigrons ecològics guisats amb espinacs (*) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA amb enciam i cogombre logurt natural La Fageda amb sucre de canya	<b>21</b> Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit Tronc de lluç al forn amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps Pa integral	<b>22</b> Bròquil al vapor amb patates Estofat de gall d'indi amb salsa i verdures SENSE SALSA ROUX (*) Fruita del temps	<b>23</b> Sopa de caldo de peix amb fideus SENSE TRACES D'OU (*) Cuixetes de pollastre rostides amb tomàquet amanit Fruita del temps
<b>26</b> Espirals SENSE TRACES D'OU, al forn amb tomàquet i carn de vedella (*) SENSE FORMATGE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA, SENSE OU, amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>27</b> Mongeta blanca ecològica estofada amb xoriç (*) Filet de lluç al forn amb tomàquet natural amanit Fruita del temps	<b>28</b> Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva Tall rodó de cap de llom al forn amb verduretes SENSE ROUX (*) logurt natural La Fageda amb sucre de canya	<b>29</b> Puré de carbassó amb patata, porro i ceba (*) ESCALOPA DE CAP DE LLOM amb maizena, SENSE OU, amb patates xips Fruita del temps	<b>30</b> ARRÒS A LA MARINERA (*) Filet de salmó al forn amb salsa (*) Fruita del temps

\*Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin al·lèrgens.

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