

NOVEMBRE – Menú sense LLET, LACTOSA ni derivats

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
05 Llenties ecològiques guisades amb verdures Hamburguesa SENSE LLET NI LACTOSA , 50% vedella 50% porc, amb tomàquet amb enciam SAVIA NATURAL	06 Espaguetis amb salsa de tomàquet, tofu i seità Bacallà a l'andalusa amb samfaina Fruita del temps	07 Coliflor al vapor amb patata i oli d'oliva Cuixeta de pollastre amb ceba i xampinyons 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 Truita de patata i espinacs amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps
12 Crema de carabassa, pastanaga i porro amb crostons, SENSE LLET, MANTEGA NI PURÉ DE PATATA Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i quinoa Fruita del temps	13 Fideus de pagès a la cassola amb costella de porc i daus de llonganissa SENSE LLET NI LACTOSA Tronc de rap al forn amb salsa marinera 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 SAVIA NATURAL	15 Escudella catalana amb cigrons i pasta Çaço al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet, ou dur i oli d'oliva Mandonguilles amb verduretes SENSE SALSA ROUX Fruita del temps
19 MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET, SENSE FORMATGE Llonganissa SENSE LLET NI LACTOSA , 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 SAVIA NATURAL	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 Cuixetes de pollastre rostida amb tomàquet amanit Fruita del temps
26 Espirals al forn amb tomàquet i carn de vedella, SENSE FORMATGE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA, amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Mongeta blanca ecològica estofada SENSE XORIÇ NI OSSOS DE PERNIL 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 verduretes SENSE ROUX SAVIA NATURAL	29 Puré de carbassó amb patata, porro i ceba, SENSE LLET, MANTEGA NI PURÉ DE PATATA ESCALOPA DE CAP DE LLOM AMB MAIZENA, amb patates xips Fruita del temps	30 Fideuà amb all i oli Filet de Salmó al forn amb salsa marinera Fruita del temps

Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin LLET, LACTOSA NI DERIVATS

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