

FEBRER – Menú sense FRUITS SECS, MOSTASSA, SÈSAM, CACAHUETS, TRAMUSSOS ni derivats

DILLUNS

Informació nutricional:
Sota de cada àpat es disposa de la informació nutricional aproximada referent a: **energia (kcal)/hidrats de carboni (g)/ proteïnes (g)/ lípids (g)**

DIMARTS

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

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>05</p> <p>Mongeta verda amb patata al vapor i oli d'oliva Cuixa de pollastre al forn amb cebeta i xampinyons Fruita del temps</p>	<p>06</p> <p>Sopa de peix amb fideus Filet de rosada amb tomàquet natural logurt La Fageda</p>	<p>07</p> <p>Cigrons ecològics guisats amb espinacs Llonganissa a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>01</p> <p><u>Només en cas al·lèrgia AL SÈSAM</u> <u>I LA MOSTASSA:</u> Llenties ecològiques guisades amb verdures variades SENSE LLOSER Trita d'espinacs i patata amb enciam amanit Fruita del temps</p>	<p>02</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn amb ceba i pastanaga logurt La Fageda</p>
<p>12</p> <p>Crema de carabassó i porro Llonganissa a la planxa amb fesols saltats Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur Tronc de lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Guisat de patata i pèsols amb daus de sèpia SENSE LLOSER Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet amanit logurt La Fageda</p>	<p>08</p> <p>Crema de pastanaga, carabassa i ceba SENSE CROSTONS DE PA Bacallà al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>09</p> <p>Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit Estofat de gall d'indi amb verdures SENSE SALSA ROUX Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p><u>Només en cas al·lèrgia AL SÈSAM</u> <u>I LA MOSTASSA:</u> Llenties ecològiques guisades amb verdures SENSE LLOSER(*) Hamburguesa de pollastre i espinacs a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Mongeta verda fina amb patata al vapor i oli d'oliva <u>Només en cas al·lèrgia a LA MOSTASSA:</u> Salmó al forn amb salsa de verdures SENSE SALSA ROUX Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Arròs amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit Pit de pollastre a la planxa amb escarola ecològica Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Escudella amb cigrons i pasta <u>Només en cas al·lèrgia a LA MOSTASSA:</u> LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p><u>Només en cas al·lèrgia a LA MOSTASSA I AL SÈSAM:</u> Macarrons amb bolonyesa amb seità, SENSE TOFU NI LLOSER Cap de llom a la planxa amb patata panadera Fruita del temps</p>
<p>26</p> <p>Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva Escalopa de cap de llom amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Arròs tres delícies (tonyina, pastanaga i daus de truita) Filet de rosada a l'andalussa amb tomàquet natural logurt La Fageda</p>	<p>28</p> <p>Macarrons a la carbonara <u>Només en cas al·lèrgia a LA MOSTASSA :</u> Mandonguilles casolanes amb verdures SENSE LLOSER Fruita del temps</p>		