

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

	03	04	05	06
	<p>Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur</p> <p>Llonganissa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>En cas d'al·lèrgia a SÈSAM o MOSTASSA: Fideus de pagès a la cassola amb verdures i daus de llonganissa SENSE LLOLER</p> <p>Filet de rosada a l'andalusa amb enciam i quinoa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM i la MOSTASSA: Fesols ecològics estofats amb verdures i alga Kombu SENSE LLOLER</p> <p>Truita de patata i espinacs amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM i la MOSTASSA: Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge SENSE LLOLER</p> <p>Hamburguesa de conill amb carabassó arrebossat</p> <p>logurt La Fageda</p>
09	10	11	12	13
<p>Bròquil al vapor amb patata i oli d'oliva</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA: Rodó de cap de llom rostit amb salsa SENSE ROUX</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM i la MOSTASSA: Llenties ecològiques estofades amb verdures SENSE LLOLER</p> <p>Bacallà al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de llaçets de colors amb tomàquet, tonyina i ou dur</p> <p>Hamburguesa de pollastre i espinacs amb escarola ecològica</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Daus de sèpia estofada amb patata SENSE AMETLLES NI AVELLANES</p> <p>En cas d'al·lèrgia als FRUITS SECS i la MOSTASSA: PIT DE POLLASTRE A LA ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies amb pernil cuit pastanaga, i xampinyons</p> <p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA: Estofat de gall d'indi amb verdures SENSE ROUX</p> <p>Fruita del temps</p>
16	17	18	19	20
<p>En cas d'al·lèrgia a SÈSAM: Macarrons al forn amb salsa de tomàquet, seità i SENSE TOFU (*)</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Coliflor bullida amb patata</p> <p>Cuixa de pollastre rostit amb xampinyons i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons ecològics guisats amb espinacs</p> <p>Caçó al forn amb llit de ceba i patata</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM: Crema de carabassa i porro SENSE CROSTONETS DE PA</p> <p>Truita de patata i espinacs amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral saltat amb ou dur i tomàquet</p> <p>Cap de llom a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>
23	24	25	26	27
<p>Canelons gratinats amb formatge</p> <p>Nuggets de pollastre amb tomàquet natural</p> <p>Brownie de xocolata (SENSE AL·LÈRGENS NI TRACES O POSTRE DOLÇ ALTERNATIU)</p>	<p>Amanida de llenties ecològiques amb tomàquet, quinoa, pastanaga i tonyina</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur</p> <p>Hamburguesa de tonyina amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA (1er i 2on): Amanida cèsar amb enciam, pollastre i pa a daus i SENSE SALSA CESAR</p> <p>Estofat de vedella amb verdures SENSE SALSA ROUX</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideuà amb all i oli</p> <p>Tronc de lluç arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>

(*): en l'elaboració dels plats adaptats no s'utilitzen espessants o condiments que puguin contenir al·lèrgens. Pot haver-hi alguna modificació en el menú.

