

MAIG – Menú sense FRUITS SECS, MOSTASSA, SÈSAM, CACAUETS, TRAMUSSOS i derivats

DILLUN\$

DIMART\$

DIMECRE\$

DIJOU\$

DIVENDRE\$



(*): 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.

		02	03	04
		<p><u>En cas d'al·lèrgia a SÈSAM o MOSTASSA:</u> Llenties ecològiques guisades amb verdures SENSE LLORER</p> <p>Truita de patata i carabassó amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur</p> <p>Filet de rosada al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Purè de carabassa, pastanaga, ceba i porro</p> <p>Pit de pollastre al forn amb xampinyons logurt La Fageda</p>
07	08	09	10	11
<p>Amanida d'espírels amb tomàquet, tonyina i olives</p> <p><u>En cas d'al·lèrgia als FRUITS SECS i la MOSTASSA:</u> PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons ecològics guisats amb espinacs</p> <p>Bacallà a l'andalusa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies amb pastanaga, xampinyons i pernil</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb xips</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Hamburguesa de tonyina amb enciam i quinoa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bròquil al vapor amb patata i oli d'oliva</p> <p><u>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA:</u> Estofat de gall d'indi amb verdures SENSE ROUX (*)</p> <p>Fruita del temps</p>
14	15	16	17	18
<p><u>En cas d'al·lèrgia a SÈSAM:</u> Espaguetis amb salsa tomàquet, seità i SENSE TOFU</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de llenties ecològiques amb tomàquet, quinoa, pastanaga i tonyina</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb julivert i enciam</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p>Mongeta verda perona amb patata i oli d'oliva</p> <p>Llonganissa a la planxa amb guarnició de fesols saltats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs integral saltat amb ou dur, pastanaga i xampinyons</p> <p>Caçó al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema freda de carabassó i porro</p> <p>Hamburguesa de conill a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
21	22	23	24	25
<p>Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur</p> <p>Tronc de lluç al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes ecològiques amb patata al vapor</p> <p><u>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA:</u> Mandonguilles amb salsa SENSE ROUX (*)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Empedrat de fesols amb daus de tomàquet, cogombre i tonyina</p> <p>Salmó al forn sobre llit de patata i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Daus de sèpia estofada amb patata SENSE AMETLLES NI AVELLANES</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><u>En cas d'al·lèrgia a SÈSAM o MOSTASSA:</u> Fideus de pagès amb daus de llonganissa i costella de porc SENSE LLORER (*)</p> <p><u>En cas d'al·lèrgia a la MOSTASSA:</u> PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb amanida d'enciam i tomàquet Gelatina</p>
28	29	30	31	
<p>Mongeta verda fina amb patata i oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa de pollastre i espinacs amb remolatxa i enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de llacets amb tomàquet, pastanaga i tonyina</p> <p>Llom de lluç al forn amb picada de julivert i oli d'oliva</p> <p>POSTRES DOLCES ADAPTADES</p>	<p><u>En cas d'al·lèrgia al SÈSAM i la MOSTASSA:</u> Fesols ecològics guisats amb verdures i alga kombu SENSE LLORER (*) Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideuà amb all i oli</p> <p>Cap de llom a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fruita del temps disponible: poma Golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, plàtan, taronja, maduixes, kiwi, meló i síndria.</p>