

FEBRER – Menú sense fruits secs, mostassa, sèsam, cacauets i tramusos

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Informació nutricional:

Es disposa de la informació nutricional aproximada referent a: energia (kcal)/hidrats de carboni (g)/ proteïnes (g)/ lípids (g)

Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens; **excepte** els menús adaptats. *Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin al·lèrgens. Podria haver-hi alguna modificació en el menú degut a exigències del mercat.

01

Arròs mar i muntanya
Filet de lluç al forn amb patata
panadera
Fruita del temps

04

Patata bullida amb bledes
ecològiques i oli d'oliva
Pit de pollastre a la planxa amb
enciam i quinoa
Fruita del temps

05

Només en cas al·lèrgia al sèsam:
Macarrons amb tomàquet i seità
SENSE TOFU
Tots els casos:
CAP DE LLOM ARREBOSSAT AMB
MAIZENA amb samfaina
Fruita del temps

06

Cigrons ecològics guisats amb
espinacs
Llonganissa amb tomàquet
amanit
logurt natural La Fageda amb
sucre de canya

07

Arròs a la cubana amb
tomàquet i ou dur
Tronc de lluç al forn
amb carabassó a la romana
Fruita del temps

08

Escudella amb cigrons i botifarra
Truita de patata i espinacs
amb enciam i olives
Fruita del temps

11

Crema de pastanaga,
carabassa i ceba SENSE CROSTONETS
(només en al·lèrgia al sèsam)
En tots els casos:
Rap amb salsa marinera
SENSE PEBRE VERMELL
Fruita del temps

12

Sopa de peix amb fideus
Escalopa de cap de llom amb
enciam i remolatxa
Fruita del temps

13

Arròs saltat amb xampinyons,
pastanaga i ou dur
En cas al·lèrgia a la mostassa:
Estofat de gall d'indi amb
verdures SENSE SALSA ROUX
Fruita del temps

14

Llenties guisades amb verdures
Tronc de lluç al forn amb enciam i
pastanaga
logurt natural La Fageda amb
sucre de canya

15

Mongeta verda perona amb
patata i oli d'oliva
Cuixa de pollastre al forn amb
tomàquet natural
Fruita del temps

18

Arròs amb pèsols, truita i tonyina
Filet de lluç a la planxa amb
escarola ecològica
Fruita de temps

19

Fesols ecològics guisats amb
verdures SENSE LLOMER (en cas
d'al·lèrgia a mostassa i sèsam)
Hamburguesa de pollastre i
espinacs a la planxa amb enciam i
tomàquet amanit
Fruita de temps

20

Bròquil amb patata al
vapor i oli d'oliva
En cas al·lèrgia a la mostassa:
Salmó al forn amb salsa de
verdures SENSE SALSA ROUX
Fruita de temps

21

Sopa de brou d'au amb pasta
Truita de patata i carabassó amb
amanida d'enciam
Fruita del temps

22

Espaguetis al forn amb fornatge
Pit de pollastre a la planxa amb
escarola ecològica
logurt natural La Fageda amb
sucre de canya

25

Puré de carbassó amb
patata, i porro
Cap de llom a la planxa amb
tomàquet amanit
Fruita del temps

26

Arròs tres delícies (tonyina,
pastanaga i daus de truita)
Bacallà al forn amb patata
panadera
logurt natural La Fageda amb
sucre de canya

27

Coliflor amb patates i oli
d'oliva
Pit de pollastre a la planxa amb
enciam
Fruita del temps

28

Fideus a la cassola amb costella
SENSE LLOMER (en cas d'al·lèrgia
a mostassa i sèsam)
Rap amb salsa marinera
SENSE PEBRE VERMELL
Fruita del temps

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

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