

## **GENER – Menú sense GLUTEN ni derivats**

<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<p><b>08</b></p> <p>Mongeta verda fina amb patata al vapor i oli d'oliva                      Truita d'espínacs i patata amb amanida de tomàquet i olives                      Fruita del temps</p>	<p><b>09</b></p> <p>Llenties ecològiques guisades amb verdures variades*                      Pit de pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa                      Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs tres delícies (tonyina, pastanaga i daus de truita)                      Tronc de lluç al forn amb xampinyons saltats i ceba                      Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Macarrons SENSE GLUTEN a la carbanora*                      Hamburguesa de conill amb escarola ecològica i pastanaga                      Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Puré de carabassa, pastanaga i ceba*                      BACALLÀ ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb tomàquet natural                      logurt La Fageda</p>
<p><b>15</b></p> <p>Patata estofada amb sípia i pèsols*                      CAP DE LLOM ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb amanida d'enciam i pastanaga                      Fruita del temps</p>	<p><b>16</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet natural*                      Filet de lluç al forn amb carabassó i ceba                      Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Estofat de fesols amb verdures i alga Kombu*                      Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit                      Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Bròquil al vapor amb patata i oli d'oliva                      Mandonguilles estofades amb verdures* SENSE FARINA PER ESPESSIR I SENSE ROUX                      logurt La Fageda</p>	<p><b>19</b></p> <p>Fideus SENSE GLUTEN a la cassola amb verdures i costella de porc*                      PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb enciam amanit                      Fruita del temps</p>
<p><b>22</b></p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN amb SALSA DE TOMÀQUET*                      Hamburguesa de pollastre i espínacs amb amanida d'enciam i olives                      Fruita del temps</p>	<p><b>23</b></p> <p>Cigrons estofats amb espínacs i patates amb alga Kombu*                      Filet de rosada al vapor amb amanida de tomàquet natural                      Crema La Fageda</p>	<p><b>24</b></p> <p>Puré de carabassó, porro, patata i ceba*                      Pernil de pollastre al forn amb xampinyons                      Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur*                      Estofats de daus de gall d'indi amb verdures* SENSE FARINA PER ESPESSIR I SENSE ROUX                      Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Sopa de brou de gallina i pollastre* AMB PASTA SENSE GLUTEN                      Filet de lluç ARREBOSSAT AMB MAIZENA (SENSE LLEVAT) amb enciam amanit                      Fruita del temps</p>
<p><b>29</b></p> <p>Patata bullida amb bledes ecològiques al vapor i oli d'oliva                      CAP DE LLOM ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb xampinyons saltats                      Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Sopa de peix amb PASTA SENSE GLUTEN*                      Llonganissa a la planxa amb tomàquet natural                      Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p>Arròs caldós amb brou de peix, sèpia i musclos                      LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (SENSE LLEVAT ROYAL) amb amanida d'enciam i olives                      Fruita del temps</p>	<p><b>Fruita del temps disponible:</b>                      poma Golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, plàtan, taronja i mandarina.</p>	

