

FEBRER – Menú sense GLUTEN ni derivats

DILLUN\$

DIMART\$

DIMECRE\$

DIJOU\$

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.
Podria haver-hi alguna modificació en el menú degut a exigències del mercat.

O1

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

O4

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

O5

Macarrons SENSE GLUTEN amb salsa de tomàquet, SENSE TOFU NI SEITÀ
CAP DE LLOM ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb samfaina
Fruita del temps

O6

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

O7

Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur
Tronc de lluç al forn amb CARABASSÓ ARREBOSSAT AMB MAIZENA
Fruita del temps

O8

Escudella amb cigrons i botifarra AMB PASTA SENSE GLUTEN
Truita de patata i espinacs amb enciam i olives
Fruita del temps

11

Crema de pastanaga, carabassa i ceba SENSE CROSTONETS
Rap amb salsa marinera, SENSE PA TORRAT NI PEBRE VERMELL
Fruita del temps

12

Sopa de peix amb PASTA SENSE GLUTEN
Escalopa de cap de llom ARREBOSSADA AMB MAIZENA amb enciam i remolatxa
Fruita del temps

13

Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i ou dur
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 LLORER
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
Salmó al forn amb salsa de verdures SENSE SALSA ROUX
Fruita de temps

21

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

22

Espaguetis SENSE GLUTEN 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 (SENSE CROSTONETS)
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 SENSE GLUTEN a la cassola amb costella SENSE LLORER
Rap amb salsa marinera, SENSE PA TORRAT NI 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.