

## **FEBRER – Menú sense OU 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 plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments que continguin al·lèrgens.

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 TRACES D'OU, amb tomàquet, tofu i seità SENSE FORMATGE (\*)  
CAP DE LLOM ARREBOSSAT (SENSE OU) 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 SENSE OU DUR (\*)  
Tronc de lluç al forn amb carabassó a la romana  
Fruita del temps

**O8**

Escudella amb cigrons i botifarra AMB PASTA SENSE OU NI TRACES (\*)  
GALL D'INDI A LA PLANXA amb enciam i olives  
Fruita del temps

**11**

Crema de pastanaga, carabassa i ceba (\*)  
Rap amb salsa marinera (\*)  
Fruita del temps

**12**

Sopa de peix amb fideus SENSE OU NI TRACES (\*)  
Escalopa de cap de llom ARREBOSSADA AMB MAIZENA, SENSE OU, amb enciam i remolatxa  
Fruita del temps

**13**

Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i PERNIL, SENSE OU  
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, PERNIL CUIT (NO TRUITA) i tonyina  
Filet de lluç a la planxa amb escarola ecològica  
Fruita de temps

**19**

Fesols ecològics guisats amb verdures (\*)  
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 OU NI TRACES (\*)  
GALL D'INDI A LA PLANXA amb amanida d'enciam  
Fruita del temps

**22**

Espaguetis SENSE OU NI TRACES al forn SENSE FORMATGE (\*)  
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 PERNIL CUIT)  
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 OU NI TRACES a la cassola amb costella (\*)  
Rap amb salsa marinera (\*)  
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.