

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**CURS 2018-19**

	<p><b>12</b></p> <p>Espaguetis SENSE TRACES D'OU amb salsa de tomàquet, tofu i seità (*)</p> <p>PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT SENSE OU amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Amanida de cigrons amb pebrot, tonyina, tomàquet, SENSE OU DUR</p> <p>Longanissa a la planxa amb rodanxes de carabassó a la romana</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p>Mongeta verda amb patata i pèsols i oli d'oliva</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons saltats</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs amb tomàquet (*)</p> <p>CAP DE LLOM A LA PLANXA amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>18</b></p> <p>Amanida de patata amb pebrot, tomàquet i tonyina</p> <p>Hamburguesa de pollastre i espinacs a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>FIDEUS SENSE TRACES D'OU a la cassola amb sofregit de verdures variades i daus de sípia (*)</p> <p>Filet de caçó al forn amb llit de ceba i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Arròs a la milanesa amb pèsols i daus de pernil cuit</p> <p>Pernilet de pollastre rostit al forn amb tomàquet amanit</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida de lleties amb ceba, tomàquet, pebrot i pastanaga</p> <p>CAP DE LLOM A LA PLANXA amb enciam amanit i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de PASTA SENSE TRACES D'OU amb tonyina, olives i pernil dolç</p> <p>Rap al forn amb salsa marinera (*)</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>25</b></p> <p>Arròs a la cubana amb tomàquet i SENSE OU DUR (*)</p> <p>Cap de llom a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p><b>26</b></p> <p>Fesols ecològics guisats amb ceba, porro i carabassó (*)</p> <p>Bacallà ARREBOSSAT SENSE OU i amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p>Fideuà SENSE TRACES D'OU i SENSE ALLIOLI (*)</p> <p>Hamburguesa de conill a la planxa amb saltat de cebeta i xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28</b></p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga</p> <p>Filet de lluç ARREBOSSAT SENSE OU i amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b></p> <p>Crema de carabassa amb crostonets de pa (*)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>

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

**Fruita del temps disponible:** meló, síndria, pera, préssec, taronja, poma Golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera Blanquilla, plàtan i kiwi.