

Menú SENSE GLUTEN

DILLUNS 29 MAIG	DIMARTS 30 MAIG	DIMECRES 31 MAIG	DIJOUS 1 JUNY	DIVENDRES 2 JUNY
			<p>Amanida de lleties ecològiques amb blat de moro, tomàquet i brots de soja</p> <p>Truita de patata i ceba enciam amanit i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: MACARRONS SENSE GLUTEN (NO RAVIOLIS) AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>2on Plat: POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb patates xips</p> <p>Postres: GELAT SENSE GLUTEN O POSTRE SENSE GLUTEN</p>
DILLUNS 5 JUNY	DIMARTS 6 JUNY	DIMECRES 7 JUNY	DIJOUS 8 JUNY	DIVENDRES 9 JUNY
<p>1er Plat: Amanida de PASTA SENSE GLUTEN amb tomàquet, tonyina i pastanaga</p> <p>2on Plat: Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: Empedrat de cigrons ecològics amb pebrot, tomàquet i ou dur</p> <p>2on Plat: FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb tomàquet natural</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>Arròs cuit amb pastanaga, xampinyons i daus de pernil dolç</p> <p>Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i brots d'alfals</p> <p>logurt La Fageda</p>	<p>1er Plat: FIDEUS SENSE GLUTEN a la cassola amb sofregit de verdures variades i costella de porc</p> <p>2on Plat: Rodanxa de cacó al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: Crema freda de carabassó, patata i porro amb oli d'oliva</p> <p>2on Plat: Llonganissa a la planxa amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>
DILLUNS 12 JUNY	DIMARTS 13 JUNY	DIMECRES 14 JUNY	DIJOUS 15 JUNY	DIVENDRES 16 JUNY
<p>1er Plat: Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur</p> <p>2on Plat: Llom de lluç al forn amb xampinyons</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: Amanida de patata amb pebrot, tomàquet i tonyina</p> <p>2on Plat: Hamburguesa de conill a la planxa amb CARABASSÓ NATURAL ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>Postres: logurt la Fageda</p>	<p>1er Plat: Lleties ecològiques guisades amb sofregit de porro, adí. ceba i tomàquet</p> <p>2on Plat: Cap de llom a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: ESPAGUETIS SENSE GLUTEN amb salsa de tomàquet,</p> <p>2on Plat: Salmó al forn amb salsa de porro</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: Vichyssoise amb patata, porro i oli d'oliva</p> <p>2on Plat: Pernilet de pollastre al forn amb tomàquet</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>
DILLUNS 19 JUNY	DIMARTS 20 JUNY	DIMECRES 21 JUNY	DIJOUS 22 JUNY	DIVENDRES 23 JUNY
<p>Mongeta verda fina amb patates i oli d'oliva</p> <p>Hamburguesa de porc i vedella amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: Amanida d'arròs amb daus de truita, pastanaga i tonyina</p> <p>2on Plat: Bacallà ARREBOSSAT AMB MAIZENA amb samfaina</p> <p>Postres: Fruita del temps</p>	<p>1er Plat: MACARRONS SENSE GLUTEN amb salsa de verdures i tomàquet</p> <p>2on Plat: MASSA DE PIZZA SENSE GLUTEN, AMB TOMÀQUET TRITURAT, FORMATGE RATLLAT I PERNIL CUIT</p> <p>Postres: GELAT SENSE GLUTEN O POSTRE SENSE GLUTEN</p>		