

SENSE LLEGUM	2. CREMA DE CARBASSA I PORRO AMB CROSTONS LLONGANISSA A LA PLANXA AMB VERDURES (En cas d'al·lèrgia a la soja: CAP DE LLOM) PA FRUITA DEL TEMPS	3. AMANIDA D'ARRÒS DEL DELTA AMB XAMPINYONS I DAUS DE TRUITA TRONC DE LLUÇ AL FORN I ENCIAM AMANIT AMB PASTANAGA RATLLADA PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	4. ESTOFAT DE QUINOA AMB VERDURA TRUITA DE PATATA I CEBA I ENCIAM AMB TOMÀQUET AMANIT PA IOGURT DE LA FAGEDA	5. COLIFLOR AMB PATATA AL VAPOR PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA FRUITA DEL TEMPS
8. ARRÒS DEL DELTA MAR I MUNTANYA TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ I ENCIAM AMANIT AMB REMOLATXA PA FRUITA DEL TEMPS	9. CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA LLACETS DE PASTA AMB TOMÀQUET, PEBROT I PASTANAGA PA FRUITA DEL TEMPS	10. QUINOA GUISADES AMB VERDURES VARIADES HAMBURGUESA DE CONILL AMB CARABASSÓ PA FRUITA DEL TEMPS	11. MONGETA VERDA AL VAPOR AMB PATATA I PASTANAGA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALS PA IOGURT DE LA FAGEDA	12. ESPAGUETIS AMB SALS DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT BACALLÀ A L'ANDALUSA I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA PA FRUITA DEL TEMPS
15. AMANIDA D'ARRÒS DEL DELTA AMB PASTANAGA, TOMÀQUET I DAUS DE TRUITA HAMBURGUESA DE POLLASTRE I ESPINACS A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES PA FRUITA DEL TEMPS	16. MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE TOMÀQUET AMB FORMATGE GRATINAT SALMÓ AL FORN AMB SALS DE VERDURA PA FRUITA DEL TEMPS	17. BRÒQUIL AMB PATATA I AOVE CUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	18. QUINOA AMB PASTANAGA, PORRO I ÀPID (SENSE AL·LÈRGENS) TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA PA IOGURT DE LA FAGEDA	19. CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB SALS PA FRUITA DEL TEMPS
22. PATATA O QUINOA GUISADES AMB VERDURES VARIADES CUIXA DE POLLASTRE AL FORN A LA JARDINERA PA FRUITA DEL TEMPS	23. ARRÒS DEL DELTA AMB PISTO HAMBURGUESA VEGETAL AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA FRUITA DEL TEMPS	24. ESPIRALS AMB SALS BOLONYESA I FORMATGE RATLLAT TRUITA DE PATATA I CEBA AMB TOMÀQUET AMANIT PA IOGURT DE LA FAGEDA	25. MONGETA VERDA AMB PATATA I PASTANAGA, AMB AOVE MANDONGUILLES CASOLANES AMB SALS DE VERDURES (En cas d'al·lèrgia a la soja: CAP DE LLOM) PA FRUITA DEL TEMPS	26. SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I PASTA FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB ENCIAM I COGOMBRE PA FRUITA DEL TEMPS
29. CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES PA FRUITA DEL TEMPS	30. AMANIDA DE LLAÇETS DE COLORS AMB SALS DE TOMÀQUET I TONYINA (SENSE PÈSOLS) CROQUETES DE CARN D'OLLA I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA (En cas d'al·lèrgia a la soja: CAP DE LLOM) PA FRUITA DEL TEMPS			

(*) SENSE AL·LÈRGENS: Engloba tots aquells ingredients utilitzats en la preparació del plat que contenen el al·lèrgen a evitar i els quals també s'utilitzen per potenciar el sabor del plat (avecrem, concentrats, brous...)