

SENSE OU I DERIVATS	2. CREMA DE CARBASSA I PORRO AMB CROSTONS (SENSE AL·LÈRGENS*) LLONGANISSA A LA PLANXA AMB VERDURES PA FRUITA DEL TEMPS	3. AMANIDA D'ARRÒS DEL DELTA AMB XAMPINYONS I TONYINA (SENSE AL·LÈRGENS*) TRONC DE LLUÇ AL FORN I ENCIAM AMANIT AMB PASTANAGA RATLLADA PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	4. ESTOFAT DE MONGETA AMB VERDURA (SENSE AL·LÈRGENS*) HAMBURGUESA DE POLLASTRE I BROQUIL I ENCIAM AMB TOMÀQUET AMANIT PA IOGURT DE LA FAGEDA	5. COLIFLOR AMB PATATA AL VAPOR (SENSE AL·LÈRGENS*) PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA FRUITA DEL TEMPS
8. ARRÒS DEL DELTA MAR I MUNTANYA (SENSE AL·LÈRGENS*) CUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA I ENCIAM AMANIT AMB REMOLATXA PA FRUITA DEL TEMPS	9. CREMA DE VERDURA DE TEMPORADA (SENSE AL·LÈRGENS*) LLACETS DE PASTA SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET, PEBROT I PASTANAGA (SENSE AL·LÈRGENS*) PA FRUITA DEL TEMPS	10. LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES AMB VERDURES VARIADES (SENSE AL·LÈRGENS*) HAMBURGUESA DE CONILL AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA FRUITA DEL TEMPS	11. MONGETA VERDA AL VAPOR AMB PATATA I PASTANAGA (SENSE AL·LÈRGENS*) CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSA (SENSE AL·LÈRGENS* NI ROUX) PA IOGURT DE LA FAGEDA	12. ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET SENSE FORMATGE RATLLAT (SENSE AL·LÈRGENS*) BACALLÀ A L'ANDALUSA (ARREBOSSAT AMB MAIZENA I SENSE OU) I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA PA FRUITA DEL TEMPS
15. AMANIDA D'ARRÒS DEL DELTA AMB PASTANAGA, TOMÀQUET I TONYINA (SENSE AL·LÈRGENS*) HAMBURGUESA DE POLLASTRE I ESPINACS A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES PA FRUITA DEL TEMPS	16. MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET SENSE FORMATGE GRATINAT (SENSE AL·LÈRGENS*) SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE VERDURA (SENSE AL·LÈRGENS* NI ROUX) PA FRUITA DEL TEMPS	17. BRÒQUIL AMB PATATA I OLI D'OLIVA (SENSE AL·LÈRGENS*) CUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	18. CIGRONS ECOLÒGICS GUISATS AMB SOFREGIT DE PORRO, ÀPIT, Ceba I PASTANAGA (SENSE AL·LÈRGENS*) CAP DE LLOM I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA PA IOGURT DE LA FAGEDA	19. CREMA DE CARBASSA, CARBASSÓ I PASTANAGA (SENSE AL·LÈRGENS*) ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB SALSA (SENSE AL·LÈRGENS* NI ROUX) PA FRUITA DEL TEMPS
22. LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES AMB VERDURES VARIADES (SENSE AL·LÈRGENS*) CUIXA DE POLLASTRE AL FORN A LA JARDINERA (SENSE AL·LÈRGENS* NI ROUX) PA FRUITA DEL TEMPS	23. ARRÒS DEL DELTA AMB PISTO (SENSE AL·LÈRGENS*) GALL D'INDI A LA PLANXA AMB FÈSOLS SALTEJATS PA FRUITA DEL TEMPSL	24. ESPIRALS AMB SALSA BOLONYESA SENSE FORMATGE RATLLAT (SENSE AL·LÈRGENS*) CAP DE LLOM AMB TOMÀQUET AMANIT PA IOGURT DE LA FAGEDA	25. MONGETA VERDA AMB PATATA I PASTANAGA, AMB OLI D'OLIVA (SENSE AL·LÈRGENS*) MANDONGUILLES CASOLANES AMB SALSA DE VERDURES (SENSE AL·LÈRGENS* NI ROUX) PA FRUITA DEL TEMPS	26. SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I PASTA SENSE GLUTEN (SENSE AL·LÈRGENS*) FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB ENCIAM I COGOMBRE PA FRUITA DEL TEMPS
29. CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (SENSE AL·LÈRGENS*) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES PA FRUITA DEL TEMPS	30. AMANIDA DE LLAÇETS DE COLORS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET, PÈSOLS I TONYINA (SENSE AL·LÈRGENS*) LLONGANISSA I TOMÀQUET AMANIT AMB OLI D'OLIVA PA FRUITA DEL TEMPS			

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