

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