

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7	8	9	10
	Arròs tres delícies (pèsols, gall dindi i truita) PIT DE GALL DINDI amb tomàquet amanit i olives Fruita de temporada	Brou de peix amb PASTA SENSE GLUTEN Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural	PASTA SENSE GLUTEN a la carbonara Llonganissa a la planxa amb pèsols saltejats Fruita de temporada	Variat de verdures al vapor amb patata Peix fresc al forn amb verdures ARREBOSSADES AMB FARINA SENSE GLUTEN Fruita de temporada
13	14	15	16	17
Paella Pinxo de gall dindi amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Fricandó de vedella (SENSE FARINA) amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural	PASTA SENSE GLUTEN amb tonyina i tomàquet Lluç al forn amb salsa marinera Fruita de temporada	CIGRONS ESTOFATS amb verdures Truita a la francesa al forn amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	Patata amb bajoca bullida Daus de pollastre estofats amb verdures (SENSE COUSCOUS) Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Arròs de verdures amb conill Filet de bacallà al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt natural	Fideuà (FIDEUS SENSE GLUTEN ) Peix fresc ENFARINAT AMB FARINA SENSE GLUTEN amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	Sopa amb PASTA SENSE GLUTEN POLLASTRE A LA PLANXA amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Gelatina de maduixa SENSE GLUTEN	Bròquil amb patata bullit Mandonguilles mixtes guisades a la jardineria Fruita de temporada
27	28	29	30	
Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet de llenguado ENFARINAT AMB FARINA SENSE GLUTEN amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Gall dindi a la planxa amb saltejat de fesols Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre rostit al forn amb verdures i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	PASTA SENSE GLUTEN amb salsa de tomàquet Truita francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt natural	

L'empresa prioritza l'ús d'aliments frescos, de temporada i provinents de canals curts de distribució.

Cada dia es serveix pa integral. Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens, excepte els menús especials adaptats. El menú pot estar subjecte a modificacions segons disponibilitat de productes.