

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET (SENSE GLUTEN)</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA D'AU CASOLANA (PASTA SENSE GLUTEN)</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA</p> <p>IOGURT</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES</p> <p>NUGGETS (S/GLUTEN) AL FORN AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT</p> <p>REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA (SENSE GLUTEN) AMB CEBA CAMELITZADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>BLEDES AMB PATATA</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I FORMATGE (BASE SENSE GLUTEN)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET (PASTA SENSE GLUTEN)</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<p>MINESTRA DE VERDURES CASOLANA</p> <p>PAELLA MARINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE MORO I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETES GUISADES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PA (SENSE GLUTEN) I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU CASOLÀ (PASTA SENSE GLUTEN)</p> <p>MANDONGUILLES DE CARN (SENSE GLUTEN) AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VISITEM MARROC</p> <p>ARRÒS AMB VERDURES</p> <p>TAJINE DE POLLASTRE (S/GLUTEN)</p> <p>POSTRE ESPECIAL SENSE GLUTEN</p>
DILLUNS 31				
<p>CREMA DE PORROS</p> <p>FIDEUS AMB SÈPIA (PASTA SENSE GLUTEN)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				



Un cop al mes, postre casolà



Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines, kiwi,...

Es servirà pa integral, a com a mínim 1 vegada a la setmana.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús valorats nutricionalment per:

Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

ENDIVINA  
ENDIVINALLA

Un i dos i tres i quatre,  
la meitat de vint-i-quatre.  
Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,  
dos i tres i quatre i vint!

SABEU QUE ÉS?

