

GLUTEN FEBRER 2021

<p style="text-align: center;">Antolin Pizzas Catering</p> <p style="text-align: center;">TLF 977 81 71 67</p>		<p style="text-align: center;">GLUTEN : Tots els ingredients que normalment contenen farina de blat, son substituïts per farines de blat de moro o arròs. Les mandonguilles i hamburgueses son sense gluten</p>		
<p style="text-align: center;"><u>1</u></p> <p style="text-align: center;">Llenties amb verdures Llonganissa amb samfaina Taronja</p>	<p style="text-align: center;"><u>2</u></p> <p style="text-align: center;">Macarrons amb formatge <i>(Pasta sense gluten)</i> Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga logurt</p>	<p style="text-align: center;"><u>3</u></p> <p style="text-align: center;">Patata estofada amb carn Trita francesa amb enciam i olives Pera</p>	<p style="text-align: center;"><u>4</u></p> <p style="text-align: center;">Sopa d'au <i>(Pasta sense gluten)</i> Pollastre a la mostassa amb xampinyons Plàtan</p>	<p style="text-align: center;"><u>5</u></p> <p style="text-align: center;">Crema de porro i carbassa Bacallà a la planxa amb patata i pastanaga al forn Poma</p>
<p style="text-align: center;"><u>8</u></p> <p style="text-align: center;">Macarrons bolonyesa <i>(Pasta sense gluten)</i> Filet de lluç planxa amb enciam i cogombre Poma</p>	<p style="text-align: center;"><u>9</u></p> <p style="text-align: center;">Patata i bajoca Mandonguilles a la jardinera logurt</p>	<p style="text-align: center;"><u>10</u></p> <p style="text-align: center;">Cigrons estofats amb verdures Llonzes a la planxa amb tomàquet i olives Gelatina</p>	<p style="text-align: center;"><u>11</u></p> <p style="text-align: center;">Arròs amb tomàquet Pollastre al forn amb pastanaga i ceba Mandarines</p>	<p style="text-align: center;"><u>12</u></p> <p style="text-align: center;">Patata i bajoca Bacallà amb tomàquets al forn Plàtan</p>
<p style="text-align: center;"><u>15</u></p> <p style="text-align: center;">Espirals de verdura amb tonyina <i>(Espirals sense gluten)</i> Hamburgueses mixtes amb samfaina Gelatina</p>	<p style="text-align: center;"><u>16</u></p> <p style="text-align: center;">Sopa d'au amb cigrons <i>(Pasta sense gluten)</i> Llonganissa planxa amb tomàquets al forn Pera</p>	<p style="text-align: center;"><u>17</u></p> <p style="text-align: center;">Puré de pastanaga i carbassó Filet de lluç planxa amb xampinyons Poma</p>	<p style="text-align: center;"><u>18</u></p> <p style="text-align: center;">Arròs de peix Pollastre a la planxa amb tomàquets i olives Taronja</p>	<p style="text-align: center;"><u>19</u></p> <p style="text-align: center;">Llenties amb verdures Trita de patata i ceba amb enciam i cogombre Préssec en almívar</p>
<p style="text-align: center;"><u>22</u></p> <p style="text-align: center;">Arròs amb tomàquet Trita francesa amb enciam i cogombre Taronja</p>	<p style="text-align: center;"><u>23</u></p> <p style="text-align: center;">Patata i bajoca Mandonguilles a la jardinera logurt</p>	<p style="text-align: center;"><u>24</u></p> <p style="text-align: center;">Fideus amb costella <i>(Pasta sense gluten)</i> Filet de lluç planxa amb tomàquet i olives Pera</p>	<p style="text-align: center;"><u>25</u></p> <p style="text-align: center;">Escudella <i>(Pasta sense gluten)</i> Llom rostit amb ceba i xampinyons Gelatina</p>	<p style="text-align: center;"><u>26</u></p> <p style="text-align: center;">Puré de pastanaga Pizza de pernil <i>(Pizza sense gluten)</i> amb enciam i pastanaga Poma</p>