



GLUTEN
OU
API

LLET I DERIVATS
PROTEÏNA DE VACA

SULFITS

LLEGUMS
PEIX

FRUITS DE CLOSCA



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
ESPAGUETIS A LA CARBONARA (amb crema de llet i gall dindi fumat) 1 2 3 4 LLUÇ A LA PLANXA 5 AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) 6 TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, CEBA I PATATA 7 AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I PIPES DE IOGURT	SOPA D'AU AMB ARRÓS 8 POLLASTRE AMB HERBES AROMÀTIQUES 9 AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>
DILLUNS 10 ARRÓS AMB VERDURES I CURRI HINDÚ DE COCO (by Luís) CROQUETES DE BACALLÀ 10 15 12 13 11 14 JULIANA D' ENCIAM IOGURT	DIMARTS 11 RIGATONI AMB CREMA DE CEPES (by Manel Legido) 16 17 20 18 19 TRUITA A LA FRANCESA 21 AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 12 PATATES ESTOFADES POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i llorer) 22 ARRÓS SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	DIJOUS 13 MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) 23 LLUÇ A L' ANDALUSA (fregit amb farina) 24 25 PASTANAGA ROSTIDA AMB BALSÀMIC DE FRUITA DEL TEMPS	DIVENDRES 14 VICHYSOISE (crema de porros i patates) 26 27 CANELONS DE CARN GRATINATS 28 29 31 32 30 33 34 35 COL SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17 LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) 36 TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, CEBA I PATATA 37 AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 18 MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES FIDEUÀ MARINERA AMB SÍPIA 38 39 42 40 41 FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 19 CREMA DE CARBASSA AMB CURRY 43 44 BURRITOS DE POLLASTRE (by Luís) 45 XAMPINYONS AMB FARIGOLA I LLIJONA FRUITA DEL TEMPS	DIJOUS 20 PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols i mongeta tendra) 46 47 48 CAÇÓ AMB PA DE ROMESCO I EMULSIÓ D'AMETLLES I PASTANAGA (by Marta) 49 50 51 AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	
<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>
<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>

Recomanació Sopars

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB OLI I ALFÀBREGA LLOM A LES FINES HERBES FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CARAMEL·LITZADA TRUITA CAMPEROLA (ceba, pebrot i mongeta tendra) BROQUETA DE FRUITA VARIADA	Festiu	Festiu
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
PÈSOLS BULLITS AMB OLI XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES GALL D'INDI MARINAT AL FORN IOGURT	BRÒQUIL GRATINAT AMB BEIXAMEL LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU AMB ARRÒS SÍPIA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS BULLITS AMB PATATES OUS AMB SANFAINA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
COL-I-FLOR BULLIDA LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA IOGURT BEGUT	PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS	GRAELLA DE VERDURES BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) SÍPIA A LA PLANXA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|------------------------------|----------------------------------|---|
| 1. Pasta s/gluten | 18. rigatone amb napolitana | 35. Pasta gratinada |
| 2. Pasta s/ou | 19. rigatone amb napolitana | 36. mongeta tendra amb patata |
| 3. Salsa napolitana | 20. sense vi | 37. Truita vegana |
| 4. Salsa napolitana | 21. Truita vegana | 38. Fideus sense gluten |
| 5. Vedella a la planxa | 22. Pollastre a la planxa | 39. Pasta sense ou |
| 6. mongeta tendra amb patata | 23. Menestra de verdures | 40. Fideus amb carn |
| 7. Truita vegana | 24. Farina sense gluten | 41. Sense api |
| 8. Sense api | 25. Carn a la planxa | 42. Cuinat sense vi |
| 9. Pollastre a la planxa | 26. Sense làctics | 43. Sense curri |
| 10. Croquetes s/gluten | 27. Sense làctics | 44. Sense curri |
| 11. Llom arrebossat | 28. Canelons s/gluten | 45. pollastre a la planxa |
| 12. Peix arrebossat | 29. Pasta s/ou i sense formatge | 46. Sense pèsols |
| 13. Peix arrebossat | 30. Canelons d'espínacs | 47. Sense apio |
| 14. Bacallà arrebossat | 31. Pasta amb tomàquet i tonyina | 48. Arròs saltejat amb verdures |
| 15. Bacallà arrebossat | 32. Pasta amb tomàquet i tonyina | 49. caçó arrebossat amb farina s/gluten |
| 16. pasta sense gluten | 33. Pasta gratinada | 50. pollastre arrebossat |
| 17. pasta sense ou | 34. Pasta gratinada | 51. sense atmelles |

Tota la fruita i la verdura fresca és de proximitat.

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

El dia 21 celebrem la jornada de Nadal:

1r PLAT: Sopa de galets amb mini mandonguilles
2n PLAT: Rodó de llom amb salsa de rostit
GUARNICIÓ: Puré de poma i patates amb canyella
POSTRES: Iogurt amb xocolatina i neula