

MENÚ JUNY 2024

NO LLEGUM

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	



BONES VACANCES D'ESTIU

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

MENÚ JUNY 2024

NO LLEGUM

NO LLEGUM

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LA PASTA és sense gluten, ja que la pasta que utilitzem té traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.