

		DIJOURS 1		DIVENDRES 2					
		FESTIU		FESTIU					
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOURS 8		DIVENDRES 9	
<p>Mongeta verda amb patates</p> <p><b>Llom arrebossat s/gluten</b> amb amanida de l'hort (cogombre, olives negres i escarola)</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Vichyssoise (crema de porros i patata)</p> <p><b>Pasta d'arròs (s/gluten) amb bolonyesa casolana de carn (s/aluten)</b></p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Cigrons amb salsa casolana de tomàquet</p> <p>Verat <b>s/enfarinar</b> al forn amb llit de carabassó i ceba</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Amanida d'arròs (pastanaga ratllada, olives verdes i blat de moro)</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb rodanxes de tomàquet i orenga</p> <p>Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p><b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> amb sofregit casolà de verdures</p> <p>Truita d'espàrrecs i patata amb enciam meravella, poma i pipes</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>	
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOURS 15		DIVENDRES 16	
<p>Amanida de <b>pasta d'arròs (s/gluten)</b> (pastanaga, blat de moro i cogombre)</p> <p>Mandonguilles vegetals <b>s/enfarinar</b> amb salsa casolana de verdures</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Arròs tres delícies</p> <p>Remenat d'ou, espinacs i patata amb enciam llarg, remolatxa i llavors de aïra-sol</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Bledes fresques amb patata i oli d'oliva</p> <p>Pollastre <b>arrebossat s/gluten</b> amb amanida mixta (raves, tomàquet i olives)</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p><b>Cigrons</b> amb sofregit casolà de tomàquet i ceba</p> <p>Lluç <b>s/enfarinar</b> al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)</p> <p>Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Crema de coliflor <b>s/crostonets</b></p> <p>Estofat de gall dindi amb pastanaga i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>	
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOURS 22		DIVENDRES 23	
<p><b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> amb pesto casolà d'alfàbreca</p> <p>Truita de patata amb amanida juliana d'enciam, pastanaga i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, ou dur, tonyina i olives)</p> <p>Rodó de gall dindi al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Verdura tricolor (bròquil, patata i pastanaga)</p> <p>Bacallà <b>s/enfarinar</b> amb samfaina casolana (ceba, carbassó i albergínia)</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Sopa casolana de verdures amb cigrons (<b>brou s/aluten</b>)</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb daus de tomàquet i cogombre amanits</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Arròs amb salsa casolana de tomàquet</p> <p><b>Peix arrebossat s/gluten</b> amb col llombarda i api ratllat</p> <p>Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b></p>	
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOURS 29		DIVENDRES 30	
<p><b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> a la carbonara <b>s/gluten</b></p> <p>Truita de carbassó i patata amb amanida d'espinacs frescs i tomàquets cirerol</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Minestra de verdures de temporada (mongeta tendra, pèsols i patata)</p> <p>Botifarra a la planxa amb lamines de carbassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Arròs al forn amb verdures (pebrots de colors i ceba)</p> <p>Maires a l'andalusa <b>s/gluten</b> amb enciam, daus de formatge i panses</p> <p>Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Crema de temporada (pastanaga i mongeta blanca)</p> <p>Aletes de pollastre adobades al forn i <b>albergínia arrebossada casolana s/aluten</b></p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>		<p>Amanida de cigrons (tomàquet, olives i ou dur)</p> <p><b>Magra d'au al forn</b> amb amanida de cogombre i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada / <b>Pa s/gluten</b></p>	

• FRUITA DE TEMPORADA. PA SENSE GLUTEN. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

• ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS. ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.