

NO GLUTEN



				<p>Divendres 1. Carnestoltes!</p> <p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Panini casolà (s/gluten) de gall dindi i formatge amb tomàquet, gall dindi, formatge i orenga</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>
		<p>Dimecres 20 Tastet! Paté d'olivada casolà amb bastonets de pa</p>		
<p>Dilluns 4</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimarts 5</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Dimecres 6</p> <p>Sopa de peix i arròs eco</p> <p>brou de peix i tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc amb enciam i NO pipes</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dijous 7</p> <p>Verdura de temporada amb patates</p> <p>Gall dindi amb salsa de pastanaga</p> <p>brou d'au, pastanaga i ceba</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Divendres 8</p> <p>Mongetes blanques eco amb tomàquet i ceba</p> <p>Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>
<p>Dilluns 11</p> <p>Arròs eco amb tomàquet</p> <p>Truita de formatge amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimarts 12</p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures amb verdures de temporada</p> <p>Tacs de gall dindi a la taronja amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimecres 13</p> <p>Saltat de patata brava amb verdures amb verdures de temporada</p> <p>Pit de pollastre al forn amb formatge amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dijous 14</p> <p>Fideus (s/gluten) a la cassola amb verdures amb verdures de temporada</p> <p>Peix fresc segons mercat</p> <p>amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Divendres 15. Menús de sempre!</p> <p>Crema d'espàrrecs</p> <p>Fricandó de vedella pastanaga, ceba, porros i tomàquet</p> <p>Crema de xocolata</p>
<p>Dilluns 18</p> <p>Crema de verdura de temporada</p> <p>Peix al forn</p> <p>amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimarts 19</p> <p>Sopa d'au amb pasta (s/gluten)</p> <p>Pollastre al forn amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimecres 20</p> <p>Patates estofades amb costella</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb enciam i NO pipes</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dijous 21</p> <p>Llenties eco amb verdures amb verdures de temporada</p> <p>Truita de xips amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Divendres 22</p> <p>Paella de verdures amb vegetals de temporada</p> <p>Peix fresc segons mercat</p> <p>amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>
<p>Dilluns 25</p> <p>Verdura de temporada amb patates saltats amb pernil</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimarts 26</p> <p>Macarrons (s/gluten) bonyesa carn picada de vedella, tomàquet i ceba</p> <p>Truita de pastanaga i ceba amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dimecres 27</p> <p>Crema de verdura de temporada</p> <p>Lluç al forn amb niu de patata, tomàquet i ceba</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	<p>Dijous 28</p> <p>Cigrons eco amb espinacs</p> <p>Llom al forn amb romaní i farigola amb niu d'enciams</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Divendres 29</p> <p>Arròs eco amb tomàquet</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i NO pipes</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>

El pollastre és de pagès, amb alimentació vegetal, mínim un 65% de cereals, dels quals com a mínim un 50% de blat de moro, sacrificat almenys 56 dies i criat amb sistema extensiu.

Les verdures i hortalisses són ecològiques.

Les fruites de temporada poden ser: maduïques, kiwi, poma, mandarina, taronja, pinya o plàtan

Les verdures de temporada poden ser: bledes, carxofa, col, bròquil, carbassa, ceba, coliflor, espinacs, porro i pastanaga

