

NO PEIX

Llegenda d'al·lèrgens

Les lletres que apareixen al costat de cada plat indiquen els al·lèrgens que conté.

B	L	O	S	D	A	W	P	M	C	F	K	T	G
Gluten	Làctics	Ou	Soja	Sulfits	Api	Mostassa	Peix	Mol·lusc	Crustaci	Fruits de closca	Cacauet	Tramussos	Sèsam

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Sopa de fideus ECO amb caldo vegetal	Cassoleta de cigrons ECO amb verdures ECO de temporada	Arròs a la cassola amb verdures ECO de temporada	Trinxat de col amb patata ECO	Crema de carbassa ECO
Magre de porc estofat amb patata	Truita de xampinyons amb niu d'enciams	Llom a la planxa amb enciam i olives	Fajites de pollastre amb verdures	Truita francesa amb enciam i blat de moro
Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	logurt ECO a granel
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10. Dia de proteïna vegetal	Dijous 11	Divendres 12
FESTIU		Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat	Mongetes blanques ECO amb moniato i pastanaga	Sopa d'arròs amb brou d'au
FESTIU		Hamburguesa vegetal amb enciam i remolatxa	Truita de formatge amb enciam i olives	Pollastre amb samfaina
		Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17. Dia de proteïna vegetal	Dijous 18	Divendres 19
Llenties ECO estofades	Crema de verdures ECO	Cuscús de verdures	Mongeta tendra amb patata	Escudella de galets i cigrons ECO
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Cassoleta d'arròs ECO amb daus de pollastre	Estofat de cigrons ECO amb verdures ECO de temporada	Truita francesa amb enciam i pastanaga	Pollastre rostit amb prunes i orellanes
Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Fruita ECO de temporada	Neules i torrons
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26

BONES VACANCES!

