

NO LACTOSA

**Llegenda d'al·lèrgens**

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

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

Dilluns 6	Dimarts 7. Dia de proteïna vegetal	Dimecres 8	Dijous 9. Menú temàtic	Divendres 10
<b>FESTIU</b>	Macarrons <b>integrals</b> a la napolitana (B, S, W, O) Llenties <b>ECO</b> estofades <b>ECO</b> (B) Fruita <b>ECO</b> de temporada	Arròs amb verdures de temporada <b>ECO</b> Pollastre rostit amb all i julivert amb enciam i blat de moro Fruita <b>ECO</b> de temporada	Bròquil <b>ECO</b> amb patata (D) Moqueca de <b>peix fresc segons mercat (P, M, C)</b> Fruita <b>ECO</b> de temporada	Mongetes blanques <b>ECO</b> estofades amb verdures <b>ECO</b> Truita de patata i pastanaga <b>ECO</b> (O) amb enciam i olives <b>logurt de soja</b>
Dilluns 13. Dia de proteïna vegetal	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Crema de porro <b>ECO</b> Fajites de verdures amb hummus <b>ECO</b> (B, S, W, G) Fruita <b>ECO</b> de temporada	Cigrons <b>ECO</b> estofats amb verdures Gallineta amb salsa de tomàquet (P, M, C) Fruita <b>ECO</b> de temporada	Paella <b>ECO</b> de verdures <b>ECO</b> <b>Ous durs amb tomàquet</b> amb enciam i pastanaga Fruita <b>ECO</b> de temporada	<b>Espirals ECO</b> al pesto d'espinaacs s/ formatge Lluç al forn amb all i julivert (P, M, C) amb enciam i blat de moro <b>logurt de soja</b>	<b>Coliflor ECO</b> amb patata al vapor Mandonguilles <b>ECO</b> de Can Mabres a la jardineria (D) amb enciam i olives Fruita <b>ECO</b> de temporada
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22. Dia de proteïna vegetal	Dijous 23. Sant Jordi!	Divendres 24
Crema de llegum i verdures <b>ECO</b> (B) Macarrons <b>ECO</b> amb bolonyesa d'au (B, S, W, O) Fruita <b>ECO</b> de temporada	<b>Arròs ECO</b> de bolets <b>ECO</b> Truita de porro <b>ECO</b> (O) amb enciam i blat de moro Fruita <b>ECO</b> de temporada	Mongeta verda saltejada amb pastanaga <b>ECO</b> Llenties estofades amb verdures i arròs <b>ECO</b> (B) Fruita <b>ECO</b> de temporada	Sopa de <b>LLETRES</b> (B, S, W, O, A) amb brou d'au i verdura <b>Fingers de drac</b> arrebossats (B, S, D, O, W) amanida del jardí de Sant Jordi <b>logurt de soja</b>	Bledes <b>ECO</b> amb patata saltejat amb all i pebre vermell <b>Peix fresc segons mercat (P, M, C)</b> amb enciam i olives Fruita <b>ECO</b> de temporada
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 01
<b>FESTIU</b>	<b>Espaguetis integrals</b> amb orenga Truita de xampinyons <b>ECO</b> (O) amb enciam i remolatxa Fruita <b>ECO</b> de temporada	<b>Hummus de cigrons ECO</b> amb llesques de pa s/ lactosa Pollastre amb salsa de soja (B, S) amb arròs blanc <b>ECO</b> Fruita <b>ECO</b> de temporada	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>

