



MENÚ DESEMBRE 2022

ESPECIAL AL·LÈRGIA GLUTEN








Dilluns

Dimarts

Dimercres

Dijous

Divendres

1 de desembre			2 de desembre		
AMANIDA DE SURIMI I GAMBETES AMB PINYA			CREMA DE VERDURES		
<i>enciam iceberg, enciam romà, blat de moro, surimi, gambetes i pinya</i>			<i>porro, ceba, patata, carabassa, carabassó, pastanaga i brou de verdures</i>		
ESTOFAT DE MONGETA BLANCA			CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIP		
<i>mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>			<i>pollastre, llimona i patates xip</i>		
MANDARINA			POMA		
5 de desembre		6 de desembre	7 de desembre	8 de desembre	9 de desembre
CREMA DE PASTANAGA		ARRÒS AMB TOMÀQUET	TRUITA DE VERDURES AMB MONGETA BLANCA SALTEJADA	MANDARINA	POMA
<i>pastanaga natural, ceba, porro, all i patata</i>		<i>arròs i tomàquet triturat</i>	<i>ou líquid pasteuritzat, carabassó, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, mongeta blanca cuita, all i julivert</i>		
SUQUET DE PEIX		PLÀTAN			
<i>patata, all, tomàquet triturat, julivert, ceba, pastanaga, rap, lluc, gambes i sépia</i>					
IOGURT NATURAL					
12 de desembre		13 de desembre	14 de desembre	15 de desembre	16 de desembre
MONGETA VERDA I PATATA		ARRÒS CALDOS AMB VERDURES	AMANIDA DE L'HORT	ESPIRALS AMB PESTO	HUMMUS DE CARBASSA
<i>mongeta verda i patata</i>		<i>arròs integral, ceba, all, porro, tomàquet triturat, pebrot vermell i carabassó</i>	<i>enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga, blat de moro i olives</i>	<i>pasta seca vegetal sense gluten, salsa pesto i formatge edam</i>	<i>carabassa, all, llimona, oli d'oliva, tahina i pa sense gluten</i>
LLUÇ AL FORN AMB VARIAT D'ENCIAMS		TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB TOMÀQUET I COGOMBRE	MONGETA BLANCA ESTOFADA	GALL DINDI MARINAT AMB EDAMAME	HAMBURGUESA DE SEITAN AMB ESPINACS I PASTANAGA RATLLADA
<i>filet de lluç, patata, ceba dolça, all, tomàquet natural i variat d'enciams</i>		<i>ou líquid pasteuritzat, pernil dolç, formatge, tomàquet i cogombre</i>	<i>mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>	<i>pit de pollastre, oli d'oliva, orenga, llimona i edamame</i>	<i>hamburguesa de seitan i espinacs i pastanaga</i>
IOGURT AMB NOUS		POMA	PLÀTAN	MANDARINA	PERA
19 de desembre		20 de desembre	21 de desembre		
BRÒQUIL I PATATA		AMANIDA CAPRESE	MENÚ DE NADAL	Menú vegà	
<i>bròquil i patata</i>		<i>tomàquet natural, mozzarella, alfàbrega i olives</i>	ENTREMÈS D'EMBOTITS		
			<i>variats d'embotits</i>	 	
CALAMARS EN SALSAM AMB ENCIAM ICEBERG		LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS	ESCUDELLA BARREJADA	Producte ecològic i de proximitat	
<i>calamars, ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet triturat, brou de verdures i enciam d'iceberg</i>		<i>llentia verdina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural, pastanaga, brou de verdures i arròs integral</i>	<i>pastanaga, porro, nap, xirivia, patata, api, col, pollastre, vedella, porc, cigrons i galets sense gluten</i>	 	
IOGURT NATURAL		PLÀTAN	TORRÓ DE XOCOLATA I MANDARINA	Producte Integral	
					
					
				Dia especial Joan Miró NADAL BONES FESTES I FELIÇ ANY NOU	
				