



MENÚ MARÇ 2023

ESPECIAL AL·LÈRGIA LLET I DERIVATS

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 de març LLENTIES ESTOFADES <i>llentia verdina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>	2 de març AMANIDA DE FRUITS SECS <i>enciam, tomàquet xerrí, pipes de girasol i nous</i>	3 de març HUMMUS DE CIGRONS AMB PA INTEGRAL <i>cigrons, all, llímona, oli d'oliva, taïma i pa integral</i>
6 de març AMANIDA DE L'HORT <i>enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga, blat de moro i olives</i>	7 de març CREMA DE XAMPINYONS <i>xampinyons, ceba, porro, patata, carabassó i pastanaga</i>	8 de març AMANIDA DE CIGRONS <i>cigrons, cogembre, alvocat i tomàquet xerrí</i>	9 de març SOPA DE VERDURES <i>api, porro, nap, xiribí, col, pastanaga, patata, pasta seca integral</i>	10 de març AMANIDA DE GAMBETES I SURIMI AMB PINYA <i>enciam iceberg, enciam romà, blat de moro, surimi, gambetes i pinya</i>
CALAMARS AMB SALSA I ARRÒS BASMATI <i>calamars, ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet triturat, brot de verdures i arròs basmati</i>	CONILL AL ALL AMB EDAMMAME <i>conill, all i edammame</i>	SALSITXES D'HEURA AMB SALSA DE TOMÀQUET <i>preparat d'Heura, tomàquet, ceba, all i pebrot verd</i>	TRUITA DE PATATA I CEBA <i>ou pasteuritzat, patata, ceba i tomàquet amantit</i>	ESTOFAT DE MONGETA PINTA <i>mongeta pinta, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>
IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA 13 de març ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET <i>pasta seca integral, tomàquet, ceba, all, pastanaga, carabassó i albergínia</i>	POMA 14 de març FESOLS AMB ARRÒS <i>arròs, fesols, ceba, all, pebrot vermell i tomàquet</i>	TARONJA 15 de març LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES <i>llentia pardina ecològica del Prat, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>	PERA 16 de març AMANIDA VERDA <i>enciam, tomàquet, ceba, pastanaga i olives</i>	PLÀTAN 17 de març
HAMBURGUESA DE SEITAN I SHITAKE AMB PATATES XIP <i>Preparat de seitan i shitake i patates xip</i>	LLUÇ AMB SALSA VERDA AMB AMANIDA DE COGOMBRE <i>lliuç, ceba, porro, all, pèsols, julivert, enciam romà i cogembre</i>	TRUITA DE VERDURES AMB PASTANAGA RATLLADA <i>ou pasteuritzat, carabassó, pebrot verd, pebrot vermell, ceba i pastanaga</i>	RODÓ DE VEDELLA AMB PURÉ DE PATATES <i>all, ceba, poro, pastanaga, tomàquet, carn de vedella, patata, nou moscada i pebre negre</i>	
POMA 20 de març MONGETA VERDA I PATATA <i>mongeta verda i patata</i>	IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA 21 de març NACHOS AMB GUACAMOLE <i>alvocat, ceba, tomàquet natural, llímona, oli d'oliva verge, sal i triangles de blat de moro</i>	PLÀTAN 22 de març ESPIRALS AMB ALFÀBREGA <i>pasta seca, alfàbrega i formatge edàm sense lactosa</i>	CREMA DE VERDURES <i>ceba, carabassó, porro, pastanaga, carabassa i brot de verdures</i>	AMANIDA D'HEURA <i>enciam romà, preparat d'heura, formatge parmesà sense lactosa i crostons de pa</i>
BACALLÀ AMB TOMÀQUET I VARIAT D'ENCIMS <i>bacallà, tomàquet triturat, ceba, all, julivert, enciam trocadero, fulla de roura i romà</i>	LLENTIES AMB ARRÒS <i>llentia castellana, arròs integral, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet triturat, pastanaga i brot de verdures</i>	TRUITA DE MONGETA BLanca AMB ENCIAM I PASTANAGA <i>ou líquid pasteuritzat, mongeta blanca cuixa, all, julivert, enciam iceberg i pastanaga</i>	GALL DINDI AMB SALSA DE FORMATGE <i>gall dindi, mescla de formatges sense factosa i nata líquida sense factosa</i>	ESTOFAT DE CIGRONS <i>cigró pedrosillano, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet triturat, pastanaga i brot de verdures</i>
IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA 27 de març WOK DE VERDURES I EDAMMAME <i>pebrot vermell, pebrot verd, ceba, carabassó i edammame</i>	TARONJA 28 de març CREMA DE PASTANAGA <i>pastanaga natural, ceba, porro, all i patata</i>	PERA 29 març AMANIDA DE L'HORT <i>enciam romà, tomàquet, cogembre, pastanaga, blat de moro i olives</i>	POMA 30 de març BLEDES I PATATES SALTEJADA AMB ALL <i>bledes, patates, all, julivert i oli d'oliva verge</i>	PLÀTAN 31 de març MENÚ MADRILENY ENTREPA DE CALAMARS <i>calamar, pa i farina de blat</i>
SOPA DE PEIX AMB ARRÒS <i>rap, lliuç, gambes, sépia, ceba, porro, pebrot vermell, api, nap, xirivia i arròs</i>	GRATEN DE LLENTIES AMB CARABASSÓ I ALBERGINIA <i>llientia vermella, carabassó, alberginia, tomàquet, ceba, all, pastanaga, alfàbrega i mescia de formatges sense lactosa</i>	POLLASTRE AMB YAKISOBA <i>pit de pollastre, ceba, pastanaga, carabassó, sésam, soja i fideus de farina de blat</i>	TRUITA DE CARABASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, CEBÀ I OLIVES <i>ou pasteuritzat, carabassó, ceba, tomàquet natural i olives</i>	"COCIDO" MADRILENY <i>api, nap, patata, col, xirivia, pastanaga, cigrons, xoriço, carn de porc, pollastre, fideus i carn de vedella</i>
IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA I NOUS <i>lliç, ceba, porro, pebrot vermell, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</i>	POMA <i>lliç, ceba, porro, pebrot vermell, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</i>	PERA <i>lliç, ceba, porro, pebrot vermell, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</i>	PLÀTAN <i>lliç, ceba, porro, pebrot vermell, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives</i>	BROWNE
Menú vegà	Producte ecològic i de proximitat		Producte Integral	Dia especial Joan Miró
Dr. Cristian Didier Hernández Dietista - Nutricionista Col: CAT000694	S'ofereix pa integral en cada àpat L'oli per amanir és d'oliva verge i per cuinar oli d'oliva			Disanta Nutrició SL Alcalde Porqueras 74 25006 Lleida