



FELIÇ ANY NOU

MEMBER MARIANO GARCIA
 Membre de l'ACN
 (Associació Catalana de Dietistes i Nutricionistes)
 i la FEDN (Fundación Española de Dietistas y Nutricionistas)
 nº 16.100.0025



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>7</p> <p>FESTA</p>	<p>8</p> <p>ARRÒS BLANC (sense gluten) AMB TOMÀQUET</p> <p>FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten) AMB ENCIAM, COL LLOMBARDA I MAGRANA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>9</p> <p>SOPA DE VERDURES DE TEMPORADA (sense gluten)</p> <p>POLLASTRE I PATATES AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>10</p> <p>LLENTIES DE PROXIMITAT ESTOFADES (sense xoriço) (sense gluten)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, API I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT NATURAL/PA</p>	<p>11</p> <p>MACARRONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE PARMESÀ (sense gluten)</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES D'AU I VEDELLA AMB PATATES I PÈSOLS (sense gluten)</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA DEL TEMPS/PA</p>
<p>14</p> <p>RISOTO A LA MILANESA (pèsols i formatge ratllat) (sense gluten)</p> <p>REMENAT DE BOLETS AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>15</p> <p>COCIDO DE CIGRONS DE PROXIMITAT (sense gluten)</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB ALBERGÍNIA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>16</p> <p>ESPAGUETIS (sense gluten) AMB TOMÀQUET I FORMATGE PARMESÀ</p> <p>PEIX BLAU DE TEMPORADA AL FORN AMB AMANIDA TRES COLORS</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p>17</p> <p>MONGETA TENDRA AMB TOMÀQUET</p> <p>CAP DE LLOM AMB VERDURETES AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA DEL TEMPS/PA</p>	<p>18</p> <p>MONGETES BLANQUES DE PROXIMITAT ESTOFADES (sense gluten)</p> <p>BROQUETA DE GALL D'INDI CASOLANA (sense gluten) AMB PATATES FREGIDES CASOLANES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>
<p>21</p> <p>FUSILLI A LA CARBONARA (sense gluten)</p> <p>FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB CARBASSÓ I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>22</p> <p>SOPA DE VERDURES DE TEMPORADA (sense gluten)</p> <p>MANDONGUILLES DE VEDELLA (sense gluten) AMB ENCIAM, PASTANAGA I COL LLOMBARDA</p> <p>IOGURT NATURAL/PA</p>	<p>23</p> <p>LLENTIES AMB VERDURES (sense gluten)</p> <p>OUS DURS A LA RIOJANA AMB ENCIAM, TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA DEL TEMPS/PA</p>	<p>24</p> <p>PAELLA DE POLLASTRE AMB VERDURES (sense gluten)</p> <p>CALAMARS ARREBOSSATS CASOLANS (sense gluten) AMB ENCIAM, SOJA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>25</p> <p>BLEDES AMB PATATES BULLIDES</p> <p>BISTEC DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I PATATES XIPS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>
<p>28</p> <p>ESCUDELLA CASOLANA (sense gluten)</p> <p>SALMÓ A LA PLANXA AMB ENCIAM, OLIVES I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT NATURAL/PA</p>	<p>29</p> <p>ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET (sense gluten)</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA AMB XAMPINYONS (sense gluten)</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA DEL TEMPS/PA</p>	<p>30</p> <p>PATATES A LA MARINERA AMB SÈPIA I MUSCLOS (sense gluten)</p> <p>GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ (sense gluten) AMB ENCIAM, COGOMBRE I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>31</p> <p>COLIFLOR AMB PATATES GRATINADES</p> <p>TRUITA DE VERDURES I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS/PA</p>	<p>LLEGENDA</p> <p>¹ FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA PA SENSE GLUTEN</p> <p>² SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA (sofregit de tomàquet i ceba)</p> <p>PASTA, ARREBOSSATS SENSE GLUTEN</p> <p>AL·LÈRGIES E INTOLÈRANCIES ALIMENTÀRIES SENSE CAP PRODUCTE PRECUINAT</p>