



Menú sense gluten Setembre 2021

<p>Del 13 al 17 de Setembre</p>	<p>Macarrons a la Italiana (sense gluten) Palometa al forn amb enciam i tomàquets xerri</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patata, pastanaga i pèsols</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i olives (sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties de l'àvia</p> <p>Truita de formatge amb rodanxes de cogombre</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Amanida d'enciam i xerri amb formatge fresc</p> <p>Arròs a la cassola amb carn i peix</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips (sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Del 20 al 24 de Setembre</p>	<p>Tallarines a la Carbonara (sense gluten)</p> <p>Rap enfarinat (sense gluten) amb pastanaga i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'enciam, poma, tomàquet, panses i olives</p> <p>Cigrons amb xoriç</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i pastanaga</p> <p>Truita de pernil dolç amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la Cubana</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de llenties amb verdures</p> <p>Pollastre amb patates al forn</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Del 27 de setembre a l'1 d'octubre</p>	<p>Macarrons a la bolonyesa (sense gluten)</p> <p>Lluç al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Mandonguilles guisades amb pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs integral (enciam, tomàquet i olives)</p> <p>Pit de gall d'indi amb salsa de xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Gratinat de patata, pastanaga i carbassó</p> <p>Hamburguesa de vedella amb cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>