



Menú sense gluten

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Del 6 al 10 de Desembre</p> <p>Del 17 al 21 de Gener</p>	<p>Macarrons amb sofregit de verdures (ceba, carbassó, pastanaga, tomàquet i pebrot)</p> <p>Gall d'indi arrebossat amb tomàquet i olives</p> <p>(sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella amb patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Truita de formatge amb enciam i poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou (sense gluten)</p> <p>Lluç al forn amb ceba i pastanaga cuïta</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb xampinyons i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Del 13 al 17 de Desembre</p> <p>Del 24 al 28 de Gener</p>	<p>Espirals amb crema d'espínacs (sense gluten)</p> <p>Maira enfarinada amb enciam i taronja (sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i mongetes seques</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou (sense gluten)</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam i panses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb porro i bledes</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Pèsols, pastanaga i patata bullida</p> <p>Mandonguilles amb sofregit de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Del 20 al 22 de Desembre</p>	<p>Llenties amb verdures</p> <p>Vedella a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Escudella de Nadal amb Galets (sense gluten)</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Torrans</p>		
<p>Del 10 al 14 de Gener</p> <p>Del 31 de Gener al 4 de Febrer</p>	<p>Macarrons napolitana amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat (sense gluten)</p> <p>Rap enfarinat amb enciam, pastanaga, remolatxa ipoma (sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou (sense gluten)</p> <p>Pollastre a la planxa amb carbassó forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bròquil amb moniato i pastanaga</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb sofregit de tomàquet i verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons bullits</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam i olives</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>Arròs 3 delícies</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>