



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 K:552 H:40 P:22 L:38 Mongetes estofades amb pastanaga Lluç amb ceba Fruita de temporada (4)	2 K:565,5 H: 49 P:15 L: 36 Brou d'au amb pasta sense gluten Pollastre rostit amb xampinyons Fruita de temporada (15)	3 K:462 H:40 P:22 L:38 Arròs integral amb sofregit casolà de tomàquet Truita de pernil dolç amb enciam i olives logurt (3,7,15)	4 K:473,8 H: 49 P:15 L: 36 Mongeta tendre amb patata Vedella Fruita de temporada (15)
		9 K:475,6 H: 49 P:15 L: 36 Macarrons sense gluten amb salsa napolitana Truita de formatge amb enciam i blat de moro logurt (3)	10 K:523 H:50 P:14 L:36 Crema de carbassa Daus de gall d'indi saltejats amb pèsols Fruita de temporada (15)	11 K:476 H:49 P:20 L:30 Llenties estofades Bacallà amb samfaina Fruita de temporada (4)
14 K:475,3 H:54 P:16 L:30 Paella de verdures Truita de gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita de temporada (3,15)	15 K:563,2 H:54 P:16 L:30 Cigrons guisats amb espinacs Hamburguesa de vedella amb enciam Fruita de temporada (15)	16 K:547,4 H: 48 P:22 L: 30 Brou vegetal amb pasta sense gluten Pernilets de pollastre al forn amb pebrot Fruita de temporada (9,15)	17 K:587 H: 53 P:17 L: 32 Verdura tricolor Peix fresc logurt (4,7)	18 K:546 H: 51 P:20 L: 29 Sopa de Nadal amb pasta sense gluten Pollastre Postres Nadalencs sense gluten (9,15)
21 K:567 H: 53 P:17 L: 30 Aperitius sense gluten Pollastre rostit Natilles (3,7,15)				

Els menús s'adaptaran a possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o procés d'elaboració, previ certificat mèdic. Tota la pasta alimentària, els llegums i l'arròs són d'agricultura ecològica. Les postres làctiques són productes de granja elaborats per la cooperativa catalana d'iniciativa social sense ànim de lucre LA FAGEDA. Peix fresc 1 cop al mes. La fruita i verdura serà de km.0 i proximitat. Aquest document és propietat d'Alimenta't Institut d'Educació Nutricional SL, CIF B65306540 - Alex Vidal Dietista-Nutricionista Col. Núm. T00386

Els segons plats aniran acompanyats d'amanida (enciam, tomàquet i pastanaga, majoritàriament) independentment de la guarnició esmentada en el menú.

Pa integral un dia a la setmana.

LLEGENDA AL·LÈRGENS:(1)Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats (2)Crustacis i productes a base de crustacis (3)Ous i productes a base d'ou (4)Peix i productes a base de peix (5)Cacauets i productes a base de cacauets (6)Soja i productes a base de soja (7)Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) (8)Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats (9)Api i productes derivats (10)Mostassa i productes derivats (11)Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam (12)Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO2 (13)Tramussos i productes a base de tramussos (14)Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (15)Carn i derivats carnis