

Els plats contenen:

GLUTEN  

OU  

LLET I DERIVATS    
 PROTEÏNA DE VACA  

PORC  

PEIX  

Juliol 2018

Bressol Rosa Aymerich



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà)  PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA  MONGETES VERDES SALTEJADES  FRUITA NATURAL	BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES  BACALLÀ AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA  1 AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA NATURAL	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba,all,pebrot verd i vermell i tomàquet)  TRUITA DE PERNIL DOLÇ  2 3 AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I OLIVES  FRUITA NATURAL	ESPIRALS AMB SALSÀ DE XAMPINYONS  4 5 6 7 LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)  8 AMANIDA DE TEMPORADA  IOGURT NATURAL	VICHYSSEOISE (crema de porros i patates)  9 10 HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA  11 CUSCÚS  FRUITA NATURAL
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)  POLLASTRE AL FORN  TOMÀQUET AMANIT  FRUITA NATURAL	ARRÒS A LA CASSOLA AMB PÈSOLS I SALSITXES  TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT  12 AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  IOGURT NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES  BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)  13 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT  FRUITA NATURAL	CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba)  MANDONGUILLES AMB SALSÀ  14 15 JARDINERA  FRUITA NATURAL	MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana)  16 17 18 19 LLUÇ A LA PLANXA  20 AMANIDA VARIADA  FRUITA NATURAL
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
PÈSOLS BULLITS AMB PATATES I PASTANAGUES  MANDONGUILLES DE PEIX  21 22 24 25 23 TOMÀQUET AL FORN  FRUITA NATURAL	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)  TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, CEBÀ I PATATA  26 AMANIDA DE TEMPORADA  FRUITA NATURAL	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT  LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)  27 AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I  FRUITA NATURAL	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS  28 29 PILOTA CASOLANA EN SALSÀ  30 31 32 33 DAUS DE PATATES NATURALS  FRUITA NATURAL	
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3

## Recomanació Sopars

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ IOGURT	QUINOA SALTEJADA AMB ESPINACS POLLASTRE A LA BRASA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES CANYA DE LLOM A LA PLANXA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	CREMA FREDA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL CONILL RUSTIT FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet) OUS AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
CARBASSÓ AMB PATATES GRATINATS AMB FORMATGE TONYINA AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE VERDURES GALL D'INDI MARINAT AL FORN FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) ORADA AL FORN IOGURT	BLEDES AMB PATATES POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CARAMEL·LITZADA BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA (olives negres, ou dur, tonyina, i julivert) CALAMARS SALTEJATS AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS	GNOCCHI A LA NAPOLITANA TRUITA A LA FRANCESA IOGURT	MONGETES VERDES SALTEJADES AMB GALL D'INDI BACALLÀ A L' ANDALUSA (fregit amb farina) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ (patata i cebes) BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3

## Necessitats Alimentàries Especials

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Vedella a la planxa      | 18. Sense formatge                  |
| 2. Truita vegana            | 19. Sense formatge                  |
| 3. Truita francesa          | 20. Vedella a la planxa             |
| 4. Pasta sense gluten       | 21. Mandonguilles casolanes de peix |
| 5. Pasta sense ou           | 22. Lluç a la planxa                |
| 6. Salsa napolitana         | 23. Llom a la planxa                |
| 7. Salsa napolitana         | 24. Lluç a la planxa                |
| 8. Vedella a la planxa      | 25. Lluç a la planxa                |
| 9. Sense làctics            | 26. Truita vegana                   |
| 10. Sense làctics           | 27. Vedella a la planxa             |
| 11. Hamburguesa de peix     | 28. Pasta sense gluten              |
| 12. Truita vegana           | 29. Pasta sense ou                  |
| 13. Pollastre a la planxa   | 30. Farina s/gluten                 |
| 14. Mandonguilles de peix   | 31. Elaborat sense ou               |
| 15. Mandonguilles casolanes | 32. Peix al forn                    |
| 16. Macarrons s/gluten      | 33. Peix al forn                    |
|                             | 34. Pollastre a la planxa           |

17. Pasta s/ou i s/formatge
- Totes les fruites i verdures són fresques i de proximitat.
  - El iogurt és natural sense sucre de "La Fageda".
  - Per amanir hi haurà oli d'oliva verge.
  - La pasta i la sal són ecològiques.
  - Els sucres de fruita són sense sucre afegit.

EL DIA 20 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL AMB MOTIU DE FI DE CURS:

1er PLAT: ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET  
2n PLAT: POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA  
GUARNICIÓ: AMANIDA DE TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
POSTRE: GELAT