

Els plats contenen:

GLUTEN 

OU 

LLET I DERIVATS 

PROTEÏNA DE VACA 

PORC 

PEIX 

Juny 2018

Bressol Rosa Aymerich



DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
				SOPA DE PEIX AMB ARRÒS DAUS DE VEDELLA ESTOFATS ¹ ² JARDINERA ³ FRUITA NATURAL
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ⁴ ⁵ TRUITA DE FORMATGE ⁶ ⁷ ⁸ AMANIDA VARIADA ⁹ ¹⁰ FRUITA NATURAL	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell) ¹¹ ALBERGÍNIES AL FORN I OGURT NATURAL	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) ¹² ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA NATURAL	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) DAUS DE VEDELLA ESTOFATS ¹³ AMANIDA DE TEMPORADA ¹⁴ FRUITA NATURAL
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES LLUÇ A LA PLANXA ¹⁵ AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA NATURAL	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros, pèsols i mongeta tendra) DAUS DE GALL D'INDI ESTOFATS AMANIDA VARIADA FRUITA NATURAL	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA PILOTA CASOLANA EN SALSAS ¹⁶ ¹⁷ ¹⁸ ¹⁹ PÈSOLS SALTEJATS FRUITA NATURAL	BROU CASOLÀ AMB FIDEUS ²⁰ ²¹ ²² ²³ BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) ²⁴ DAUS DE PATATES NATURALS GELAT	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA DE PATATES I CEBAS ²⁵ AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA NATURAL
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba) HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ²⁶ JULIANA D' ENCIAM FRUITA NATURAL	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) SALMÓ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) ²⁷ CARBASSÓ A LA PLANXA FRUITA NATURAL	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) TRUITA A LA FRANCESA ²⁸ DAUS DE PATATES NATURALS I OGURT NATURAL	PATATA. PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT POLLASTRE AL FORN AMB SALSAS DE LLIMONA ²⁹ AMANIDA DE TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA NATURAL	LLACETS A L'AMATRICIANA (salsa de tomàquet i bacó) ³⁰ ³¹ ³² ³³ ³⁴ LLUÇ A LA PLANXA ³⁵ AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA NATURAL
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS ³⁶ ³⁷ MANDONGUILLES DE PEIX ³⁸ ³⁹ PASTANAGA RATLLADA ⁴¹ ⁴² ⁴⁰ FRUITA NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT ⁴³ AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I GELAT	ARRÒS FREGIT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) SALSITXES DE POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀQUET AL FORN FRUITA NATURAL	CREMA DE PORROS, PATATES I PASTANAGUES (amb daus de pa torrat) ⁴⁴ DAUS DE VEDELLA ESTOFATS ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ DAUS DE PATATES NATURALS ⁴⁸ FRUITA NATURAL	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) BACALLÀ AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA ⁴⁹ AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA NATURAL

Recomanació Sopars

DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
				CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
BLEDES AMB PATATES PINXOS DE CONILL AMB ENCIAM DE COLORS FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB OLI I ALFÀBREGA CANYA DE LLOM RUSTIDA FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES ORADA A L'ESPASA IOGURT	AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
LLACETS A LA NAPOLITANA LLOM A LA PLANXA AMB SALS "CHIMICHURRI" (salsa opcional) I OGURT	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES BACALLÀ AL VAPOR MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA TRUITA DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS BULLITS AMB PATATES CONILL RUSTIT FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (crema de porros i patates) PANNINI DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA TONYINA AMB SAMFAINA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB PERNIL LLOM AMB SALS DE MEL FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) GALL D'INDI MARINAT AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BASMATI AMB VERDURES SALMÓ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	CREMA FREDA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL TRUITA DE PATATES I CEBA CUALLADA
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
GNOCCHI A LA NAPOLITANA HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ESPIRALS (tomàquet, olives negres, blat de moro i orenga) LLOM AMB SALS DE MEL FRUITA DEL TEMPS	GASPATXO LLUÇ A LA MILANESA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	CUSCÚS AMB PESTO D'ESPINACS CONILL RUSTIT FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA DE VERDURES BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE I OGURT

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Sopa de verdures | 18. Peix al forn | 35. Vedella a la planxa |
| 2. Farina s/gluten | 19. Peix al forn | 36. Pasta sense gluten |
| 3. Peix a la planxa | 20. Pasta s/gluten | 37. Pasta sense ou |
| 4. Macarrons s/gluten | 21. Pasta sense ou | 38. Mandonguilles casolanes de peix |
| 5. Pasta s/ou i s/formatge | 22. Sense porc | 39. Lluç a la planxa |
| 6. Sense formatge | 23. Sopa de verdures | 40. Llom a la planxa |
| 7. Sense formatge | 24. Pollastre a la planxa | 41. Lluç a la planxa |
| 8. Truita vegana | 25. Truita vegana | 42. Lluç a la planxa |
| 9. Truita francesa | 26. Hamburguesa de peix | 43. Truita vegana |
| 10. Truita francesa | 27. Gall d'indi al forn | 44. Pa s/gluten |
| 11. Pollastre a la planxa | 28. Truita vegana | 45. Sense làctics |
| 12. Vedella a la planxa | 29. Pollastre a la planxa | 46. Sense làctics |
| 13. Farina s/gluten | 30. Pasta sense gluten | 47. Farina s/gluten |
| 14. Peix a la planxa | 31. Pasta sense ou | 48. Peix a la planxa |
| 15. Vedella a la planxa | 32. Salsa napolitana | 49. Vedella a la planxa |
| 16. Farina s/gluten | 33. Salsa napolitana | |
| 17. Elaborat sense ou | 34. Salsa napolitana | |

- 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.