

Els plats contenen:

GLUTEN 

OU 

LLET I DERIVATS 
 PROTEÏNA DE VACA 

PORC 

PEIX 

Maig 2018

Bressol Rosa Aymerich



DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu	ESPIRALS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 2 3 4 5 CROQUETES DE POLLASTRE 6 7 8 9 JULIANA D' ENCIAM FRUITA NATURAL	Festiu	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) DAUETS DE RAP AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 15 AMANIDA DE L' HORT (enciàm, pebrot vermell i FRUITA NATURAL
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
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 16 AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA NATURAL	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba,all,pebrot verd i vermell i tomàquet) TRUITA DE PERNIL DOLÇ 17 18 AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I OLIVES FRUITA NATURAL	BROU CASOLÀ AMB FIDEUS 19 20 21 22 LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 23 AMANIDA DE TEMPORADA IOGURT NATURAL	VICHYSOISE (crema de porros i patates) 24 25 HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA 26 CUSCÚS FRUITA NATURAL
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
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 DINDI FUMAT 27 AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO GELAT	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 28 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA NATURAL	CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba) MANDONGUILLES AMB SALSÀ 29 30 JARDINERA FRUITA NATURAL	MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 31 32 33 34 LLUÇ A LA PLANXA 35 AMANIDA VARIADA FRUITA NATURAL
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Festiu	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) CROQUETES DE PERNIL 41 42 44 45 46 43 JULIANA D' ENCIAM FRUITA NATURAL	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, CEBÀ I PATATA 47 AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I FRUITA NATURAL	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS 48 49 PILOTA CASOLANA EN SALSÀ 50 51 52 53 DAUS DE PATATES NATURALS IOGURT NATURAL	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT MANDONGUILLES DE PEIX 54 55 57 58 56 AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA NATURAL
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) POLLASTRE AL FORN AMB SALSÀ DE LLIMONA 59 AMANIDA DE L' HORT (enciàm, pebrot vermell i FRUITA NATURAL	LLACETS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA I beixamel) 60 61 62 63 BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 64 PATATA AL CALIU FRUITA NATURAL	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA DE PATATES 65 JULIANA D' ENCIAM FRUITA NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES LLUÇ A LA PLANXA 66 AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET GELAT	

Recomanació Sopars

DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Festiu	Festiu	GASPATXO SALMÓ AMB SALSA D'ALLS MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	Festiu	MENESTRA DE VERDURES BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ IOGURT	QUINOA AMB BRÒQUIL POLLASTRE A LA BRASA FRUITA DEL TEMPS	BLEDES SALTEJADES LLOM ADOBAT 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) ORADA A L'ESPASA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
GRAELLADA DE VERDURES TONYINA AMB SAMFAINA IOGURT	PURÉ DE VERDURES BISTEC DE VEDELLA AMB SALSA DE MOSTASSA 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) LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	GASPATXO CONILL EN SALSA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Festiu	AMANIDA DE PATATA (olives negres, ou dur, tonyina, i julivert) CALAMARS SALTEJATS AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet) LLOM DE SALMÓ AL PAPILOTTE IOGURT	MONGETA VERDE AMB ESPINACS SALTEJATS AMB GALL D'INDI LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
ARRÒS BASMATI AMB VERDURES LLOM DE SALMÓ AL PAPILOTTE FRUITA DEL TEMPS	BLEDES AMB PATATES GALL D'INDI MARINAT AL FORN FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL CONILL A L'ALL CREMAT FRUITA DEL TEMPS	

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Truita vegana | 18. Truita francesa | 35. Vedella a la planxa | 52. Peix al forn |
| 2. Pasta sense gluten | 19. Pasta s/gluten | 36. Mandonguilles casolanes de peix | 53. Peix al forn |
| 3. Pasta sense ou | 20. Pasta sense ou | 37. Lluc a la planxa | 54. Mandonguilles casolanes de peix |
| 4. Sense formatge | 21. Sense porc | 38. Llom a la planxa | 55. Lluc a la planxa |
| 5. Sense formatge | 22. Sopa de verdures | 39. Lluc a la planxa | 56. Llom a la planxa |
| 6. Croquetes s/gluten | 23. Vedella a la planxa | 40. Lluc a la planxa | 57. Lluc a la planxa |
| 7. Croquetes de peix | 24. Sense làctics | 41. Croquetes s/gluten | 58. Lluc a la planxa |
| 8. Pollastre arrebossat | 25. Sense làctics | 42. Llom arrebossat | 59. Pollastre a la planxa |
| 9. Pollastre arrebossat | 26. Hamburguesa de peix | 43. Llom arrebossat | 60. Pasta s/gluten napolitana |
| 10. Pa s/gluten | 27. Truita vegana | 44. Croquetes de peix | 61. Pasta sense ou |
| 11. Sense làctics | 28. Pollastre a la planxa | 45. Llom arrebossat | 62. Llacets a la napolitana |
| 12. Sense làctics | 29. Mandonguilles de peix | 46. Llom arrebossat | 63. Llacets a la napolitana |
| 13. Farina s/gluten | 30. Mandonguilles casolanes de peix | 47. Truita vegana | 64. Pollastre a la planxa |
| 14. Peix a la planxa | 31. Macarrons s/gluten | 48. Pasta sense gluten | 65. Truita vegana |
| 15. Gall d'indi a la planxa | 32. Pasta s/ou i s/formatge | 49. Pasta sense ou | 66. Vedella a la planxa |
| 16. Vedella a la planxa | 33. Sense formatge | 50. Farina s/gluten | |
| 17. Truita vegana | 34. Sense formatge | 51. Elaborat sense ou | |

- 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.