

Els plats contenen:

GLUTEN 

OU 

API 

LLET I DERIVATS 

PROTEÏNA DE VACA 

SULFITS 

LLEGUMS 










































































PEIX 

FRUITS DE CLOSCA 

Març 2019



Bressol Rosa Aymerich

DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 1
				LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) TRUITA DE PATATES I CEBA   AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
FESTIU	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA A LA FRANCESA  JULIANA D' ENCIAM IOGURT	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) MANDONGUILLES DE PEIX          AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PATATES I MONGETES VERDES ESTOFADES POLLASTRE AMB MONIATO I PANSES  AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	MAC & CHEESE     LLUÇ A LA PLANXA  PASTANAGA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS MANDONGUILLES DE PEIX  JARDINERA         FRUITA DEL TEMPS	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT GALL D'INDI MARINAT AL FORN (curri, mostassa, farigola, vi negre i julivert)  AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE IOGURT	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) TRUITA DE FORMATGE AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA    FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA DAUS DE VEDELLA ESTOFATS   XAMPINYONS AMB FARIGOLA I LLIMONA     FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)  LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)   AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VEGETAL SALMÓ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)   AMANIDA VARIADA   FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES POLLASTRE AMB HERBES AROMÀTIQUES  AMANIDA AMB VINAGRETA DE MERMELADA IOGURT	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba,all,pebrot verd i vermell i tomàquet)  TRUITA DE FORMATGE AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA    FRUITA DEL TEMPS	ESPIRALS AMB SALSÀ DE XAMPINYONS MANDONGUILLES DE PEIX      PASTANAGA ROSTIDA AMB BALSÀMIC DE FRUITA DEL TEMPS        	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)  AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CREMÓS AMB CARBASSA LLUÇ A LA ROMANA (amb farina i ou)   PURÉ DE PATATES    IOGURT	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)  TRUITA A LA FRANCESA JULIANA D' ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA (patata i ceba) MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSÀ (tomàquet, pebrot vermell, all i vi blanc)    JARDINERA FRUITA DEL TEMPS	BROU CASOLÀ AMB FIDEUS     LLUÇ A LA MARINERA     AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS

Recomanació Sopars

DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 1
				ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) BROQUETA DE GALL D'INDI A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
	LLACETS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE POLLASTRE IOGURT	PURÉ DE PATATES CONILLA A L'ALL CREMAT FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	BROU CASOLÀ AMB ARRÒS PA AMB TOMÀQUET I PERNIL CUIT / GALL D'INDI FRUITA EN ALMÍVAR
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ BROQUETA DE FRUITA VARIADA	PURÉ DE VERDURES PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS OUS REMENTATS AMB FORMATGE I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT AMB PANSES I CEBA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA QUALLADA	VICHYSOISE (crema de porros i patates) PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
CREMA DE CARBASSA (patata i ceba) TRUITA D'ALLS TENDRES FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA CAÇÓ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell) IOGURT	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES BACALLÀ AL VAPOR MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	NYOQUIS AMB OLI I ALFÀBREGA POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) BROQUETA DE GALL D'INDI A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES REMENAT D'OUS I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PÈSOLS HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	BLEDES SALTEJADES ORADA AL FORN BROQUETA DE FRUITA VARIADA	BRÒQUIL SALTEJAT AMB PERNIL CUIT PIT DE GALL D'INDI A LA PIZZAIOLA QUALLADA	MENESTRA DE VERDURES TRUITA DE PATATES I CEBA FRUITA DEL TEMPS

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mongeta tendra amb patata | 18. Vedella a la planxa | 35. Sense làctics | 52. Pasta sense gluten | 69. Farina s/gluten |
| 2. Truita vegana | 19. Pasta sense gluten | 36. Farina s/gluten | 53. Pasta sense ou | 70. Arrebossat sense ou |
| 3. Truita vegana | 20. Pasta sense ou | 37. Peix a la planxa | 54. Salsa napolitana | 71. Llom arrebossat |
| 4. Menestra de verdures | 21. Sense api | 38. Vedella a la planxa | 55. Salsa napolitana | 72. mongeta tendra amb patata |
| 5. Mandonguilles casolanes de peix | 22. Mandonguilles casolanes de peix | 39. Vedella a la planxa | 56. Cuinat sense vi | 73. Truita vegana |
| 6. Lluç a la planxa | 23. Lluç a la planxa | 40. mongeta tendra amb patata | 57. Mandonguilles casolanes de peix | 74. Mandonguilles casolanes de peix |
| 7. Llom a la planxa | 24. Llom a la planxa | 41. Vedella a la planxa | 58. Lluç a la planxa | 75. Vedella a la planxa |
| 8. Lluç a la planxa | 25. Lluç a la planxa | 42. Lluç a la planxa | 59. Llom a la planxa | 76. Vedella a la planxa |
| 9. Lluç a la planxa | 26. Lluç a la planxa | 43. Sense pèsols | 60. Lluç a la planxa | 77. Pasta s/gluten |
| 10. Sense pèsols | 27. Sense pèsols | 44. sense api | 61. Lluç a la planxa | 78. Pasta sense ou |
| 11. Lluç a la planxa | 28. Lluç a la planxa | 45. Gall d'indi al forn | 62. Sense pèsols | 79. Sopa de verdures |
| 12. Lluç a la planxa | 29. Lluç a la planxa | 46. Salmó a la planxa | 63. Lluç a la planxa | 80. Sense àpi |
| 13. sense panses | 30. Sense vi | 47. Pollastre a la planxa | 64. Lluç a la planxa | 81. Farina s/gluten |
| 14. pasta sense gluten | 31. Truita vegana | 48. Verdura bullida amb patata | 65. Arròs amb verdures | 82. Vedella estofada |
| 15. pasta sense ou | 32. Truita francesa | 49. Truita vegana | 66. Pollastre a la planxa | 83. Sense api |
| 16. galets amb napolitana | 33. Truita francesa | 50. Truita francesa | 67. Arròs saltejat amb carbassa | 84. Cuinat sense vi |
| 17. galets amb napolitana | 34. Sense làctics | 51. Truita francesa | 68. Arròs saltejat amb carbassa | |

- 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.