

# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Postres làctics de la Fageda.			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24 <b>FESTA</b>	25 Amanida d'arròs Calamars a la romana i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	26 Crema de carbassó Lluç a la planxa al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	27 Macarrons a la napolitana Trita de formatge i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	28 Cigrons amb rajolí d'oli Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i brots de soja Gelats

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps <b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata<sup>2</sup> Formatge edam arrebossat amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Espirals al pesto<sup>3</sup> Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Pic nic<sup>4</sup> Entrepà de tonyina Entrepà de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>	<p>Mongeta tendra i patata<sup>5</sup> Trita a la francesa i amanida d'enciam i blat de moro iogurt natural</p>
<p>Crema<sup>8</sup> de pastanaga i patata Lluç a la romana i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies (sense pernil)<sup>9</sup> Trita a la francesa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata<sup>10</sup> Calamars casolans a l'andalusa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet<sup>11</sup> Trita de carbassó i formatge amb amanida d'enciam i olives Gelat</p>	<p>Empedrat de mongetes blanques<sup>12</sup> Lluç a la planxa amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p>
<p>Verdura tricolor<sup>15</sup> Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats amb verdures<sup>16</sup> Lluç a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó<sup>17</sup> Trita a la francesa amb albergínia arrebossada Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa<sup>18</sup> amb ou dur i tonyina Fideuada de peix amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet<sup>19</sup> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja iogurt natural</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses<sup>22</sup> Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p>	<p>Ensaladilla russa<sup>23</sup> Palomet a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>Arròs a les fines herbes<sup>24</sup> Trita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga Gelat</p>	<p>Puré de verdures<sup>25</sup> Bacallà a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>	<p>Pic nic<sup>26</sup> Entrepà de tonyina Entrepà de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>
<p>Puré de carbassa i pastanaga<sup>29</sup> Trita de patata amb carbassó arrebossat Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs<sup>30</sup> Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Pizza de tonyina i formatge<sup>31</sup> Croquetes de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Gelat</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>	<p><b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>

# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Postres làctics de la Fageda.			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
<b>FESTA</b> 24	Amanida d'arròs 25 Calamars a la romana i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	Crema de carbassó 26 Botifarra de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	Macarrons a la napolitana 27 Truita de formatge i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Cigrons amb rajolí d'oli 28 Pit de pollastre arrebossat i amanida d'enciam i brots de soja Gelats

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps <b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata<sup>2</sup> Gall dindi empanat amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Espirals al pesto Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>3</b></p>	<p>Pic nic <b>4</b> Entrepà de tonyina Entrepà de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>	<p>Mongeta tendra i patata<sup>5</sup> Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural</p>
<p>Crema <b>8</b> de pastanaga i patata Lluç a la romana i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies (amb gall dindi) <b>9</b> Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata <b>10</b> Calamars casolans a l'andalusa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet <b>11</b> Trita de carbassó i formatge amb amanida d'enciam i olives Gelats</p>	<p>Empedrat de <b>12</b> mongetes blanques Salsitxes de pollastre amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p>
<p>Verdura tricolor <b>15</b> Trita de gall dindi i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats amb verdures <b>16</b> Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó <b>17</b> Hamburguesa de vedella amb albergínia arrebossada Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa <b>18</b> amb ou dur i tonyina Fideuada de peix amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>19</b> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>22</b> Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p>	<p>Ensaladilla russa <b>23</b> Palometa a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>Arròs a les fines herbes <b>24</b> Trita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga Gelats</p>	<p>Puré de verdures <b>25</b> Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>	<p>Pic nic <b>26</b> Entrepà de gall dindi Entrepà de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>
<p>Puré de carbassa i pastanaga <b>29</b> Trita de patata amb carbassó arrebossat Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs <b>30</b> Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Pizza de tonyina i formatge <b>31</b> Croquetes de bacallà i amanida d'enciam i pastanaga Gelats</p>	<p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>	<p><b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>

# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Postres làctics de Kaiku	*Plat o producte sense lactosa ni traces. #Producte especial sense lactosa.			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24 FESTA	Amanida d'arròs <b>25</b> Lluç a la romana* i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	Crema de carbassó <b>26</b> (amb llet sense lactosa#) Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips* Fruita del temps	Pic nic <b>27</b> Entrepà de gall dindi# Entrepà de formatge sense lactosa# Fruita del temps Ampolla d'aigua	Cigrons amb rajolí d'oli <b>28</b> Pit de pollastre arrebossat* i amanida d'enciam i brots de soja Gelats sense lactosa#

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p> <p><b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata Gall dindi <b>empanat*</b> amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p><b>2</b></p>	<p>Espirals al pesto <b>3</b> <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Truita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Pic nic <b>4</b> Entrepà de tonyina Entrepà de <b>formatge sense lactosa#</b> Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>	<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>logurt sense lactosa#</b></p> <p><b>5</b></p>
<p>Crema <b>8</b> de pastanaga i patata Lluç a la <b>romana*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies <b>9</b> <b>(amb gall dindi#)</b> Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patata <b>10</b> <b>Calamars casolans a l'andalusa*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb <b>11</b> salsa de tomàquet Truita de carbassó i <b>formatge sense lactosa#</b> amb amanida d'enciam i olives <b>Gelat sense lactosa#</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques <b>Salsitxes*</b> de porc amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>
<p>Verdura tricolor <b>15</b> Truita de <b>gall dindi#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats <b>16</b> amb verduretes Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó <b>17</b> <b>(amb llet sense lactosa#)</b> <b>Hamburguesa*</b> de vedella amb albergínia <b>arrebossada*</b> Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa <b>18</b> amb ou dur i tonyina Fideuada de peix amb mica <b>d'allioli*</b> Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet <b>19</b> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja <b>logurt sense lactosa#</b></p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>22</b> Carn magra <b>arrebossada*</b> i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p>	<p>Ensaladilla russa <b>23</b> Palometa a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>Arròs a les fines herbes <b>24</b> <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Truita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga <b>Gelat sense lactosa#</b></p>	<p>Purè de verdures <b>25</b> Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p>	<p>Pic nic <b>26</b> Entrepà de <b>gall dindi#</b> Entrepà de <b>formatge sense lactosa#</b> Fruita del temps Ampolla d'aigua</p>
<p>Purè de carbassa i pastanaga <b>29</b> Truita de patata amb carbassó <b>arrebossat*</b> Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs <b>30</b> Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Pizza de <b>gall dindi i formatge sense lactosa#</b> <b>31</b> <b>Pollastre arrebossat*</b> i amanida d'enciam i pastanaga <b>Gelat sense lactosa#</b></p>	<p><b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b> <b>Postres làctics de Kaiku</b></p>	<p><b>*Plat o producte sense lactosa ni traces.</b> <b>#Producte especial sense lactosa.</b></p>

# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	*Plat o producte sense PLV ni traces. #Producte especial sense PLV.			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24 FESTA	Amanida d'arròs <b>25</b> <b>Lluç a la romana*</b> i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	Crema de carbassó <b>26</b> (sense llet) <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de <b>patates xips*</b> Fruita del temps	Pic nic <b>27</b> Entrepà de <b>gall dindi#</b> Entrepà de tonyina Fruita del temps Ampolla d'aigua	Cigrons amb rajolí d'oli <b>28</b> Pit de pollastre <b>arrebossat*</b> i amanida d'enciam i brots de soja <b>Gelat de iogurt de soja#</b>

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p> <p><b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata Gall dindi <b>empanat*</b> amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p><b>2</b></p>	<p>Espirals al pesto (sense formatge) Truita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Pic nic Entrepà de <b>gall dindi#</b> Entrepà de tonyina Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>4</b></p>	<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro <b>iogurt de soja#</b></p> <p><b>5</b></p>
<p>Crema de pastanaga i patata Lluç a la <b>romana*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>8</b></p>	<p>Arròs tres delícies (<b>amb gall dindi#</b>) Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p> <p><b>9</b></p>	<p>Amanida de patata <b>Calamars casolans a l'andalusa*</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de carbassó (sense formatge) amb amanida d'enciam i olives <b>Gelat de iogurt de soja#</b></p> <p><b>11</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques <b>Salsitxes*</b> de porc amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>
<p>Verdura tricolor Truita de <b>gall dindi#</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>15</b></p>	<p>Cigrons saltejats amb verdures Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>16</b></p>	<p>Crema de carbassó (sense llet) <b>Hamburguesa*</b> de vedella amb albergínia <b>arrebossada*</b> Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Amanida completa amb ou dur i tonyina Fideuada de peix amb mica <b>d'allioli*</b> Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja <b>iogurt de soja#</b></p> <p><b>19</b></p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada*</b> i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p> <p><b>22</b></p>	<p>Ensaladilla russa Palometa a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p> <p><b>23</b></p>	<p>Arròs a les fines herbes (sense formatge) Truita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga <b>Gelat de iogurt de soja#</b></p> <p><b>24</b></p>	<p>Puré de verdures Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p>Pic nic Entrepà de <b>gall dindi#</b> Entrepà de tonyina Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>26</b></p>
<p>Puré de carbassa i pastanaga Truita de patata amb carbassó <b>arrebossat*</b> Fruita del temps</p> <p><b>29</b></p>	<p>Amanida d'arròs Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>30</b></p>	<p>Pizza de <b>gall dindi</b> (sense formatge) <b>Pollastre arrebossat*</b> i amanida d'enciam i pastanaga <b>Gelat de iogurt de soja#</b></p> <p><b>31</b></p>	<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>	<p><b>*Plat o producte sense PLV ni traces.</b> <b>#Producte especial sense PLV.</b></p>



# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense gluten.</b>			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24 <b>FESTA</b>	25 Amanida d'arròs <b>Lluç a la romana#</b> i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	26 Crema de carbassó <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	27 <b>Macarrons#</b> a la napolitana Truita de formatge i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	28 Cigrons amb rajolí d'oli Pit de pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i brots de soja <b>Gelat*</b>

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p> <p><b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata Gall dindi <b>empanat#</b> amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p><b>2</b></p>	<p><b>Espirals#</b> al pesto Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Pic nic <b>Entrepà#</b> de <b>xoriç*</b> <b>Entrepà#</b> de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>4</b></p>	<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Iogurt natural</p> <p><b>5</b></p>
<p>Crema de pastanaga i patata Lluç a la <b>romana#</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>8</b></p>	<p>Arròs tres delícies (<b>amb pernill*</b>) Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p> <p><b>9</b></p>	<p>Amanida de patata <b>Calamars casolans a l'andalusa#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p><b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i formatge amb amanida d'enciam i olives <b>Gelat*</b></p> <p><b>11</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques <b>Salsitxes*</b> de porc amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>
<p>Verdura tricolor Trita de <b>pernill*</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>15</b></p>	<p>Cigrons saltejats amb verdures Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>16</b></p>	<p>Crema de carbassó <b>Hamburguesa*</b> de vedella amb albergínia <b>arrebossada#</b> Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Amanida completa amb ou dur i tonyina <b>Fideuada#</b> de peix amb mica d'allioli Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Iogurt natural</p> <p><b>19</b></p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada#</b> i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p> <p><b>22</b></p>	<p>Ensaladilla russa Palomet a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p> <p><b>23</b></p>	<p>Arròs a les fines herbes Trita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga <b>Gelat*</b></p> <p><b>24</b></p>	<p>Puré de verdures Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p>Pic nic <b>Entrepà#</b> de <b>llonganissa*</b> <b>Entrepà#</b> de formatge Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>26</b></p>
<p>Puré de carbassa i pastanaga Trita de patata amb carbassó <b>arrebossat#</b> Fruita del temps</p> <p><b>29</b></p>	<p>Amanida d'arròs Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>30</b></p>	<p><b>Pizza#</b> de <b>pernill*</b> i formatge <b>Croquetes de pollastre#</b> i amanida d'enciam i pastanaga <b>Gelat*</b></p> <p><b>31</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense gluten.</b></p>

# Menú Casal d'estiu

## JUNY menú no ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense ou ni traces.</b> <b>#Producte especial sense ou.</b>			
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24 <b>FESTA</b>	25 Amanida d'arròs <b>Lluç a la romana#</b> i guarnició de pastanaga olives Fruita del temps	26 Crema de carbassó <b>Botifarra*</b> de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	27 <b>Macarrons#</b> a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	28 Cigrons amb rajolí d'oli Pit de pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i brots de soja <b>Gelat*</b>

# Menú Casal d'estiu

## JULIOL menú no ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Abadejo al forn amb salsa de verdures Fruita del temps</p> <p><b>1</b></p>	<p>Crema de pèsols i patata Gall dindi <b>empanat#</b> amb guarnició d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p><b>2</b></p>	<p><b>Espirals#</b> al pesto <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Pic nic Entrepà de <b>xoriç*</b> Entrepà de <b>formatge sense lactosa#</b> Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>4</b></p>	<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural</p> <p><b>5</b></p>
<p>Crema de pastanaga i patata Lluç a la <b>romana#</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>8</b></p>	<p>Arròs tres delícies (sense ou) Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p> <p><b>9</b></p>	<p>Amanida de patata (sense ou) <b>Calamars casolans a l'andalusa#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p><b>10</b></p>	<p><b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet Gall dindi a la planxa i formatge amb amanida d'enciam i olives <b>Gelat*</b></p> <p><b>11</b></p>	<p>Empedrat de mongetes blanques <b>Salsitxes*</b> de porc amb guarnició de patates xip Fruita del temps</p> <p><b>12</b></p>
<p>Verdura tricolor Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p><b>15</b></p>	<p>Cigrons saltejats amb verdures Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p><b>16</b></p>	<p>Crema de carbassó <b>Hamburguesa*</b> de vedella amb albergínia <b>arrebossada#</b> Fruita del temps</p> <p><b>17</b></p>	<p>Amanida completa amb tonyina (sense ou) <b>Fideuada#</b> de peix (sense allioli) Fruita del temps</p> <p><b>18</b></p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural</p> <p><b>19</b></p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Carn magra <b>arrebossada#</b> i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p> <p><b>22</b></p>	<p>Ensaladilla russa (sense ou ni maionesa) Palometa a la planxa i guarnició de carbassó al forn Fruita del temps</p> <p><b>23</b></p>	<p>Arròs a les fines herbes <b>(amb formatge sense lactosa#)</b> <b>Pannini*</b> de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga <b>Gelat*</b></p> <p><b>24</b></p>	<p>Puré de verdures Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps</p> <p><b>25</b></p>	<p>Pic nic Entrepà de <b>llonganissa*</b> Entrepà de <b>formatge sense lactosa#</b> Fruita del temps Ampolla d'aigua</p> <p><b>26</b></p>
<p>Puré de carbassa i pastanaga Pollastre a la planxa amb carbassó <b>arrebossat#</b> Fruita del temps</p> <p><b>29</b></p>	<p>Amanida d'arròs Fogoner al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p><b>30</b></p>	<p><b>Pizza de pernil i formatge*</b> <b>Pollastre arrebossat*</b> i amanida d'enciam i pastanaga <b>Gelat*</b></p> <p><b>31</b></p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense ou ni traces.</b> <b>#Producte especial sense ou.</b></p>