



menús maig 2021 – sense gluten

magrana cuina RSIPAC 2607002/CAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 <ul style="list-style-type: none"> crema de carbassa amb crispetes truita d'albergínia i patates amb amanida (enciam, remolatxa i pastanaga) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté: ou</p>	4 <ul style="list-style-type: none"> arròs saltejat amb bacó, pèsols i pebrot hamburguesa de porc amb amanida (enciam, ceba tendra i tomàquet) iogurt natural <p style="text-align: right;">conté: pèsols, sulfits, lactosa i prot llet</p>	5 <ul style="list-style-type: none"> patates xafades amb bledes bacallà al forn amb verdures (pastanaga, carbassó i ceba) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté peix</p>	6 <ul style="list-style-type: none"> lleties estofades amb verdures rodó de gall dindi amb salsa i xampinyons fruita del temps <p style="text-align: right;">conté: lleties</p>	7 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis s/ gluten amb tomàquet i formatge ratllat pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, escarola, blat de moro i olives) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté lactosa</p>
sopa amb arròs i truita de verdures	crema de verdures amb llegum	verdura cuita amb patata i peix blanc	sopa amb verdures i fajol	crema de verdures amb ou
10 <ul style="list-style-type: none"> espirals s/ gluten a la carbonara lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, escarola, tomàquet i pastanaga) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté lactosa, prot llet, peix</p>	11 <ul style="list-style-type: none"> sopa de caldo amb pasta s/gluten llibrets de llom amb amanida (enciam, raves i olives) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté lactosa</p>	12 <ul style="list-style-type: none"> cigrons amb espinacs hamburguesa de vedella amb patates i ceba al forn iogurt natural <p style="text-align: right;">conté llegum, sulfits, lactosa, prot llet</p>	13 <ul style="list-style-type: none"> arròs integral amb salsa de tomàquet truita d'espínacs i amanida (enciam, rúcula, poma i nous) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté ou, nous</p>	14 <ul style="list-style-type: none"> patates amb mongeta tendra pollastre al forn amb ceba, tomàquet i pastanaga fruita del temps <p style="text-align: right;">no conté al·lèrgens</p>
crema de verdura amb patata i gall dindi	amanida i truita de moniato i ceba	verdura cuita amb patata peix blau petit	pa amb hummus de lleties i escalivada	crema de verdures i truita
17 <ul style="list-style-type: none"> arròs 3 delícies (pernil dolç, pèsols, ou) estofat de gall dindi amb verdures fruita del temps <p style="text-align: right;">onté pèsols, ou</p>	18 <ul style="list-style-type: none"> lleties estofades amb verdures i xoriço bacallà al forn amb tomàquet i ceba iogurt natural <p style="text-align: right;">conté llegums, peix, lactosa, prot llet</p>	19 <ul style="list-style-type: none"> crema de pèsols amb crostonets pizza s/gluten de pernil dolç i formatge amb amanida de tomàquet i pastanaga fruita del temps <p style="text-align: right;">conté llegum, lactosa,</p>	20 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis s/gluten a la napolitana pollastre a l'allet amb amanida (enciam, remolatxa i blat de moro) fruita del temps <p style="text-align: right;">no conté al·lèrgens</p>	21 <ul style="list-style-type: none"> trinxat de col i patata amb oli d'all botifarra amb amanida (enciams, olives i pastanaga) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté sulfits</p>
verdura cuita amb patata i truita	sopa de verdures, arròs i peix blanc	crema de verdures amb patata i ou dur	verdura cuita amb llegum	truita de verdures i pa amb tomàquet
24 <ul style="list-style-type: none"> macarrons s/gluten a la bolonyesa pit de gall dindi arrebossat s/gluten amb amanida (enciam, cogombre i germinats) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté sulfits, ou</p>	25 <ul style="list-style-type: none"> mongetes estofades amb verdures truita camperola (patata, ceba, carbassó i pernil) amb amanida (enciam, ceba i tomata) iogurt natural <p style="text-align: right;">conté llegum, ou, lactosa, prot llet</p>	26 <ul style="list-style-type: none"> patates amb pastanaga i pèsols salmó al forn amb amanida (enciam, escarola, blat de moro i olives) fruita del temps <p style="text-align: right;">conté llegum, peix</p>	27 <ul style="list-style-type: none"> sopa de peix amb arròs mandonguilles amb samfaina fruita del temps <p style="text-align: right;">conté peix, sulfits</p>	28 <ul style="list-style-type: none"> crema de carbassó i porro amb llavors pollastre al forn amb verdures i arròs fruita del temps <p style="text-align: right;">conté llavors</p>
sopa de peix, ous, amanida	crema de verdures i peix blau petit	pasta i amanida	crema de verdures i llegums	pizza casolana i amanida
31 <ul style="list-style-type: none"> lleties amb verdures pollastre arrebossat s/gluten amb amanida (enciam, remolatxa i cogombre) iogurt natural <p style="text-align: right;">conté llegum, lactosa</p>	<ul style="list-style-type: none"> el iogurt de les postres és de la marca la torre, productor de la comarca totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro de les amanides. els productes ecològics que utilitzem són: els llegums (lleties, lleties vermelles, mongetes i cigrons), el cuscús integral, les llavors, la sal marina que utilitzem per cuinar, l'arròs integral, oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru. utilitzem oli d'oliva verge extra ecològic per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de gira-sol alt oleic per fregir tots els menús van acompanyats de pa (conté gluten) a sota del menú diari hi trobareu en cursiva una proposta de sopars i els al·lèrgens que podem trobar al menú. des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari. 			
patata i verdura amb peix blanc				