



menús maig 2021 - sense lactosa ni proteïna de la llet

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>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 de soja <p>conté: pèsols, sulfits, soja</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>conté peix</p>	6 <ul style="list-style-type: none"> llenties estofades amb verdures rodó de gall dindi amb salsa i xampinyons fruita del temps <p>conté: lleties</p>	7 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis amb tomàquet pernillets de pollastre al forn amb amanida (enciam, escarola, blat de moro i olives) fruita del temps <p>conté gluten</p>
<i>sopa amb arròs i truita de verdures</i>	<i>crema de verdures amb llegum</i>	<i>verdura cuita amb patata i peix blanc</i>	<i>sopa amb verdures i fajol</i>	<i>crema de verdures amb ou</i>
10 <ul style="list-style-type: none"> espirals a mb tomàquet lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, escarola, tomàquet i pastanaga) fruita del temps <p>conté: gluten, peix</p>	11 <ul style="list-style-type: none"> sopa de caldo amb pasta llibrets de llom s/ formatge amb amanida (enciam, raves i olives) fruita del temps <p>conté: gluten</p>	12 <ul style="list-style-type: none"> cigrons amb espinacs hamburguesa de vedella amb patates i ceba al forn iogurt de soja <p>conté llegum, sulfits, soja</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>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>no conté al·lèrgens</p>
<i>crema de verdura amb patata i gall dindi</i>	<i>amanida i truita de moniato i ceba</i>	<i>verdura cuita amb patata peix blau petit</i>	<i>pa amb hummus de lleties i escalivada</i>	<i>crema de verdures i truita</i>
17 <ul style="list-style-type: none"> arròs 3 delícies (pernil dolç, pèsols, ou) estofat de gall dindi amb verdures fruita del temps <p>conté pèsols, ou</p>	18 <ul style="list-style-type: none"> llenties estofades amb verdures i xoriço bacallà al forn amb tomàquet i ceba iogurt de soja <p>conté llegums, peix, soja</p>	19 <ul style="list-style-type: none"> crema de pèsols amb crostonets pizza s/lactosa amb amanida de tomàquet i pastanaga fruita del temps <p>conté llegum, gluten</p>	20 <ul style="list-style-type: none"> espaguetis a la napolitana pollastre a l'allet amb amanida (enciam, remolatxa i blat de moro) fruita del temps <p>conté gluten</p>	21 <ul style="list-style-type: none"> trinçat de col i patata amb oli d'all botifarra amb amanida (enciams, olives i pastanaga) fruita del temps <p>conté sulfits</p>
<i>verdura cuita amb patata i truita</i>	<i>sopa de verdures, arròs i peix blanc</i>	<i>crema de verdures amb patata i ou dur</i>	<i>verdura cuita amb llegum</i>	<i>truita de verdures i pa amb tomàquet</i>
24 <ul style="list-style-type: none"> macarrons a la bolonyesa pit de gall dindi arrebossat amb amanida (enciam, cogombre i germinats) fruita del temps <p>conté gluten, 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 de soja <p>conté llegum, ou, soja</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>conté llegum, peix</p>	27 <ul style="list-style-type: none"> sopa de peix amb arròs mandonguilles amb samfaina fruita del temps <p>conté peix, sulfits</p>	28 <ul style="list-style-type: none"> crema de carbassó i porro amb llavors pollastre al forn amb verdures i cuscús fruita del temps <p>conté llavors, gluten</p>
<i>sopa de peix, ous, amanida</i>	<i>crema de verdures i peix blau petit</i>	<i>pasta i amanida</i>	<i>crema de verdures i llegums</i>	<i>pizza casolana i amanida</i>
31 <ul style="list-style-type: none"> llenties amb verdures pollastre arrebossat amb amanida (enciam, remolatxa i cogombre) iogurt de soja <p>conté soja, ou, gluten</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 (llenties, 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 i negreta 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. 			
<i>patata i verdura amb peix blanc</i>				