

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>-Les farines, les pastes i el pa per les elaboracions és sense gluten.</p> <p>-Postres: la fruita que s'ofereix és de temporada i el iogurt natural de Cabrianes.</p> <p>-L'oli que s'utilitza per cuina és oli de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge extra per amanir</p> <p>-Us adjuntem una proposta genèrica de sopars a sota de cada dia.</p> <p><b>*Des del servei de cuina de La Salle es reserva el dret a modificar el menú, si fos necessari.</b></p>				
<p>14</p> <p>-macarrons amb samfaina (tomàquet, ceba, carbassó i albergínia)</p> <p>-carn magra a la planxa amb all i julivert amb amanida (enciam i blat de moro)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>-mongeta tendra, pastanaga i patata amb ou dur ratllat</p> <p>-cuixes de pollastre al forn amb ceba i tomàquet</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>-patata amb sípia i pèsols (ceba, pebrot i tomàquet)</p> <p>-truita a la francesa amb formatge i amanida (enciam i germinats)</p> <p>-fruita del temps o iogurt natural</p>	<p>17</p> <p>-llenties amb verdures (ceba, carbassa, carbassó i tomàquet)</p> <p>-hamburguesa de pollastre amb amanida (enciam i pastanaga)</p> <p>-taronja laminada amb canyella</p>	<p>18</p> <p>-arròs a la cassola amb verdures (pebrot verd i vermell, ceba, all i tomàquet)</p> <p>-salmó al forn amb salsa de taronja</p> <p>-fruita del temps</p>
Crema de verdures i gall dindi a la planxa	Amanida amb llegum	Sopa vegetal amb arròs i peix blanc	Amanida i truita de patata i ceba	Pa amb hummus (cigrans) i escalivada
<p>21</p> <p>-arròs amb tomàquet i ou ferrat</p> <p>-lluç al forn amb all i julivert i daus de carbassó</p> <p>-fruita del temps o flam</p>	<p>22</p> <p>-espirals integrals a la napolitana</p> <p>-daus de gall dindi amb ceba, all i orenga amb amanida (enciam i pastanaga)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>-crema de verdures (porro, carbassa i carbassó)</p> <p>-escalopa de vedella amb patata al forn i amanida (enciam i tomàquet)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>-pèsols amb patata i pernil dolç</p> <p>-pollastre al forn amb ceba i tomàquet i amanida (enciam i blat de moro)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>-amanida de cigrans (enciam, tomàquet i olives negres)</p> <p>-ous farcits amb tonyina i salsa beixamel</p> <p>-fruita del temps</p>
Sopa vegetal amb cigrans i fideus	Verdura al forn i truita de patata	Verdura cuita amb patata i calamarcets	Crema de verdures i moniato i peix blanc	Torrada amb verdures al forn i formatge
<p>28</p> <p>-mongeta blanca amb patata, bròquil, all i julivert</p> <p>-pit de pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet i amanida (enciam i pastanaga)</p> <p>-fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>-macarrons amb samfaina</p> <p>-filet d'halibut empanat amb amanida (enciam i poma)</p> <p>-fruita del temps o iogurt natural</p>	<p>30</p> <p>-sopa vegetal amb pasta</p> <p>-mandonguilles de vedella a la jardinera (pèsols, pastanaga i patata) i amanida (enciam i tomàquet)</p> <p>-fruita del temps</p>		
Sopa de verdures amb arròs i llenties	Verdura amb moniato i peix blanc	Crema de verdures i moniato i peix blanc		