



# SÒLIDS FEBRER 2025

## SENSE GLUTEN



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta sense gluten amb verduretes (A) Lluç al forn amb salsa de carxofes (P) Fruita de temporada	Minestra de verdures Estofat de tofu amb bolonyesa (S,D) Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita a la francesa (H) Fruita de temporada	Cigrons estofats amb pastanaga Hamburguesa de vedella amb salsa de porros (D) Iogurt natural (L)	Arròs amb tomàquet natural Pit de pollastre amb patates, carbassó i pastanaga Fruita de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Brou de verdures amb pasta sense gluten (A) Truita de patata i ceba (H) Fruita de temporada	Crema de verdures amb quinoa Gall d'indi al forn amb tomàquet natural Fruita de temporada	Estofat de llenties Mandonguilles de pollastre amb salsa de carbassa Iogurt natural (L)	Crema de bròquil, carbassó i pastanaga Botifarra de pagès amb salsa de xampinyons (D) Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata i AOVE Filet de lluç al forn amb arròs (P) Fruita de temporada
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Mongeta blanca estofada amb pastanaga Truita de patata i ceba (H) Fruita de temporada	Crema de moniato Pit de pollastre al forn amb salsa de carbassó Iogurt natural (L)	Brou de verdures amb pasta sense gluten (A) Filet d'abadejo al forn amb salsa de carxofes (P) Fruita de temporada	Minestra de verdures Mandonguilles de vedella amb tomàquet natural Fruita de temporada	Arròs caldós amb verduretes (A) Salsitxes de porc amb salsa de pèsols (D) Fruita de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS GRAS 27	DIVENDRES 28
Cigrons estofats amb pastanaga Filet d'abadejo al forn amb arròs (P,G,H) Iogurt natural (L)	Pèsols amb patata, ceba i AOVE Gall d'indi al forn amb moniato i pastanaga Fruita de temporada	Estofat de llenties Pit de pollastre amb salsa de xampinyons Fruita de temporada	Crema de coliflor i pastanaga Truita a la francesa amb botifarra d'ou (H) Fruita de temporada	Pasta sense gluten amb tomàquet natural Hamburguesa de vedella amb salsa de porros (D) Iogurt natural (L)

Registres Sanitaris: 26.12225/B, 26.06696/CAT

**CAP A UN MENÚ MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE**

- Augmentem** la presència de **lleugums**.
- Les nostres **fruites i verdures** són **ecològiques** i de **proximitat**, canviant la fruita segons la **temporada**.
- També són d'origen **ecològic** les **lleugums, arrossos, pastes, bulgur, seitàn, quinoa, tofu (soja no transgènica) i ous** que fem servir per el·laborar els nostres plats.
- Les **pastes i els arrossos** són a més **integrals**, facilitant així la digestió dels nostres petits gourmets.
- No afegim sucre** als nostres plats, per això els iogurts que servim són naturals i sense sucre.
- Fem servir sempre Oli d'Oliva Verge Extra (**AOVE**)
- Incloem **pa blanc o integral**, a elecció del centre, cada dia.
- Per garantir una bona salut dels