



## Menú sense gluten **Novembre 2017**

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudités i pa elaborat amb farina semiintegral ecològica. Les nostres verdures, llegums, cereals, ous, làctics, el pollastre i la carn vermella són de producció ecològica. La nostra fruita és de producció integrada i/o ecològica. El peix fresc prové de la llotja de Vilanova.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
			-PATATA, MONIATO I BLEDA AL VAPOR -POLLASTRE AL FORN -FRUITA	-CREMA DE COLIFLOR I PORRO -HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB GRAPADET DE MILL -FRUITA
6	7	8	9	10
-LLENTIES AMB NAPS, XIRIVIES I PASTANAGA -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET ESCALIVAT -IOGURT DE LA SELVATANA	-SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -BUNYOLS CASOLANS DE BACALLÀ -FRUITA	-PATATA I COL TRINXADES AMB TROSSETS DE CANSALADA -ESTOFAT DE VEDELLA -FRUITA	-CREMA D'API-RAVE AMB CROTONS SENSE GLUTEN -VERAT DE VILANOVA AMB TOMÀQUETS I ALLETS AL FORN -FRUITA	-SPAGUETTIS DE QUINOA AMB OLI D'ALFÀBREGA -TRUITA DE PASTANAGA I PORROS -FRUITA
13	14	15	16	17
-SOPA DE POLLASTRE I PISTONS DE QUINOA -BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA COMPLETA -FRUITA	-ARRÒS AL FORN AMB PORROS, PEBROT I PASTANAGA -HAMBURGUESA DE XAI I PORC -FRUITA	-CREMA DE CARBASSA AMB LLENTIES VERMELLES -PIZZA SENSE GLUTEN DE VERDURES I FORMATGE -FRUITA	-PATATA, MONIATO I BRÒQUIL AL VAPOR -GALL D'INDI AL FORN AMB SALSA DE MOSTASSA SUAU -FRUITA	-CIGRONS AMB PORROS I TAHINE -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE REMOLATXA I TOMÀQUET -IOGURT DE LA SELVATANA
20	21	22	23	24
-CREMA DE PASTANAGA I POMA ÀCIDA -FALAFEL CASOLÀ AMB PA DE PITTA SENSE GLUTEN, AMANIDA I SALSA DE IOGURT -FRUITA	-FIDEUÀ SENSE GLUTEN AMB SUQUET DE PEIX I ALLIOLI CASOLÀ -BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETA DEL GANXET -FRUITA	-LLENTIES AMB TOMÀQUET, PORROS I NAPS -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE PASTANAGA I CÚRCUMA -IOGURT DE LA SELVATANA	-SOPA DE VEDELLA AMB PISTONS DE QUINOA -TRUITA DE PORRO I CEBA AMB PA SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET -FRUITA	-MILL AL FORN AMB FRUITS SECS -MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS -FRUITA
27	28	29	30	
-MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE REMOLATXA I CARBASSA -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I HERBES FRESQUES -FRUITA	-PAELLA DE PEIX AMB VERDURES -SEITONS DE VILANOVA A L'ANDALUSA -FRUITA	-CREMA DE CARBASSA -FIDEUS A LA CASSOLA SENSE GLUTEN AMB PEBROTS I COSTELLA DE PORC -FRUITA	-ARRÒS INTEGRAL I ESPELTA AMB OLI D'ESPINACS -HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CRUIXENT DE COL KALE -FRUITA	