

## MENÚ MARÇ SENSE LACTOSA 2023

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1a Setmana	Primer			Crema de pastanaga i patates (s/llet i/o s/mantega i/o s/formatge)	Fideus a la cassola amb verdures	Vichyssoise (porro, ceba i patata)(s/llet i/o s/mantega i/o s/formatge)
	Segon			Salsitxes de porc (s/llet) amb salsa de tomàquet	Peix a la planxa amb samfaina	Pit de pollastre a la planxa
	Guarnició			Enciam i blat de moro	Tomàquet i olives	Enciam i pastanaga ratllada
	Postres			Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada
		<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
2a Setmana	Primer	Espirals amb salsa de tomàquet	Espinacs amb patata	Crema de carbassó, porro i patata (s/llet i/o s/mantega i/o s/formatge)	Arròs saltejat amb bolets	Amanida de mongeta blanca amb tomàquet i alvocat
	Segon	Salmó a la planxa amb tires de carbassó al forn	Hamburguesa mixta s/lactosa (vedella i porc)	Pit de gall d'indi a la planxa amb ceba confitada	Truita de carbassó	Peix a la planxa amb tires de pastanaga al forn
	Guarnició	Enciam, pastanaga i olives	Enciam i tomàquet	Enciam, cogombre i ceba	Enciam, blat de moro i olives	Tomàquet i blat de moro
	Postres	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	logurt de soja o fruita de temporada
		<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
3a Setmana	Primer	Mongeta verda amb pastanaga i patata	Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet	Llenties saltejades amb verdures	Macarrons amb salsa de tomàquet, all, albahaca i oli	<b>FESTIU</b>
	Segon	Cuixes de pollastre al forn	Peix amb salsa verda	Truita de patates	Tacs de gall d'indi guisat amb ceba i pastanaga	
	Guarnició	Enciam, cogombre i olives	Enciam, pastanaga i olives	Enciam, blat de moro i olives	Tomàquet i blat de moro	
	Postres	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	logurt de soja o fruita de temporada	Fruita de la temporada	
		<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
4a Setmana	Primer	Crema de verdures variades (porro, patata, coliflor, bròquil i ceba) (s/llet i/o s/mantega i/o s/formatge)	Cigrons amb olives negres, tomàquet i blat de moro	Paella de verdures	Ensaladilla russa (patata, pastanaga i pèsols)	Espaguetis amb salsa de tomàquet
	Segon	Pit de pollastre a la planxa	Truita de ceba i carbassó	Peix al forn amb hortalisses saltejades (pebrot verd, pebrot vermell i albergínia)	Bistec de vedella amb xampinyons saltejats amb all i julivert	Calamars a la planxa amb all i julivert
	Guarnició	Tomàquet i ceba	Enciam, cogombre i pastanaga	Enciam i tomàquet	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i olives
	Postres	Fruita de la temporada	logurt de soja o fruita de temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada
		<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
4a Setmana	Primer	Patata amb mongeta verda i pastanaga	Arròs de muntanya amb verdures	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i blat de moro	Mongetes blanques guisades amb verdures (ceba, pastanaga)	Menestra de verdures amb patata
	Segon	Tacs de gall d'indi al forn amb salsa de ceba	Truita de xampinyons i ceba	Peix al forn amb llimona	Mandonguilles de porc (s/llet) amb pèsols pastanaga i ceba picada	Pit de pollastre a la planxa amb tires de pebrot vermell i verd
	Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro	Tomàquet i olives	Enciam i pastanaga ratllada
	Postres	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	logurt de soja o fruita de temporada	Fruita de temporada

\*Aquest menú està elaborat per una nutricionista col·legiada i compta amb sal iodada, peix fresc i ecològic, fruita i verdura fresca de Casa Ametller i arròs de km0. \*Els dimarts i dijous hi ha pa integral.