

MENÚ SENSE LACTOSA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 <ul style="list-style-type: none"> Llenties estofades amb verdures Ous amb xoriç (sense lactosa) i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita seca o fresca 	2 <ul style="list-style-type: none"> Crema de pastanaga Peix blau arrebossat amb puré de patata (natural sense llet ni mantega) i amanida d'enciam i remolatxa Fruita 	JORNADA GASTRONÒMICA FESTA A LA MEXICANA "Frijoles" (mogeta negra esofada amb verdures) "NACHOS" (pollastre, amb salsa de tomàquet natural fregit)
6 FESTA	7 <ul style="list-style-type: none"> Patata, mongeta i pèsols saltejats amb pernill Lluç al forn amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	8 FESTA	9 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb beixamel (feta amb brou de pollastre natural) Lluç a la romana amb amanida d'enciam i blat de moro logur 	10 <ul style="list-style-type: none"> Cigrons estofats amb ou dur Pollastre al forn amb prunes i pastanaga i amanida d'enciam i pastanaga Flam
13 <ul style="list-style-type: none"> Llenties amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i olives Compota de pera 	14 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de lletres (amb brou natural) Vedella amb suc amb albergínia arrebossada i amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita 	15 <ul style="list-style-type: none"> Menestra de verdures Botifarra (sense lactosa) amb mongetes seques i amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	16 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de verdures amb (amb brou natural) ou dur Estofat de patata i sèpia amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita 	17 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures Rosada a la planxa amb salsa de tomàquet (natural fregit) i amanida d'enciam i olives Fruita
20 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures Pollastre rostit amb prunes amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga Fruita 	21 <ul style="list-style-type: none"> Arròs a la cassola Lluç al forn amb enciam i olives Fruita 	22 <ul style="list-style-type: none"> Escudella de Nadal (amb brou natural) Coca cassolana de xampinyons, carbassó i ceba (amb tomàquet natural fregit) amb amanida d'enciam i pastanaga Torrans (aptes sense lactosa) 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Preu x dia = 6 € Total dies = 12 Preu mensual = 72 € </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; text-align: center;"> Mònica Cristina Rió Diplomada en Nutrició i Dietètica Membre de l'AEDN n°: CAT 611 </div>	

* VIPABUR-PTL es reserva el dret de realitzar canvis en el menú per motius aliens al servei.

