

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 <ul style="list-style-type: none"> • Crema de pastanaga • Vedella a la planxa amb albergínia arrebossada (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	2 <ul style="list-style-type: none"> • Galets (sense gluten) a la bolonyesa (amb tomàquet natural fregit i carn picada sense gluten) • Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga • Fruita 	3 <ul style="list-style-type: none"> • Patata i mongeta saltejada amb pernill • Peix blau arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga • Fruita 	4 <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de pasta (sense gluten i amb brou natural) • Pizza sense gluten • logur
7 SETMANA BLANCA	8 SETMANA BLANCA	9 SETMANA BLANCA	10 SETMANA BLANCA	11 SETMANA BLANCA
14 <ul style="list-style-type: none"> • Arròs 3 delícies (pernill dolç sense gluten) • Peix blau amb sanfaina i amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	15 <ul style="list-style-type: none"> • Espirals a la napolitana (tomàquet natural) • Hamburguesa de vedella (sense gluten) amb amanida d'enciam i olives (sense farcir) • Fruita 	16 <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta, patata i pastanaga • Pits de pollastre arrebossats (amb farina de blat de moro) amb enciam i pastanaga • Fruita 	17 <ul style="list-style-type: none"> • Espaguetis (sense gluten) a la carbonara (bacó sense gluten) • Rosada al forn amb amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	18 <ul style="list-style-type: none"> • Cigrons estofats amb cuetes de gamba • Truita de carbassó amb enciam i olives (sense farcir) • Préssec en almívar
21 <ul style="list-style-type: none"> • Crema de pastanaga • Mandonguilles (sense gluten) amb patates i amanida d'enciam, pastanaga i olives • logur 	22 <ul style="list-style-type: none"> • Arròs amb tomàquet (natural) • Llom al forn amb amanida d'enciam i olives (sense farcir) • Fruita 	23 <ul style="list-style-type: none"> • Verdura saltejada amb pernill (sense gluten) • Llimada a la romana (amb farina de blat de moro) amb amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	24 <ul style="list-style-type: none"> • Sopa (amb brou natural) de pasta (sense gluten) • Pollastre al forn amb carbassó arrebossat (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i pastanaga ratllada • Fruita 	25 <ul style="list-style-type: none"> • Tallarines (sense gluten) a la carbonara (bacó sense gluten) • Lluç al forn i amanida d'enciam i remolatxa • Fruita
28 <ul style="list-style-type: none"> • Patata, mongeta i pastanaga • Truita de pernill dolç (sense gluten) amb amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	29 <ul style="list-style-type: none"> • Cigrons estofats amb ou dur • Lluç a la romana (amb farina de blat de moro) amb amanida d'enciam i pastanaga • logur 	30 <ul style="list-style-type: none"> • Vichyssoise (amb brou natural) • Rosada a la planxa amb salsa de tomàquet (natural o apte) i amanida d'enciam i olives • Fruita 	31 <ul style="list-style-type: none"> • Arròs saltejat amb bolets • Pernillets de pollastre al forn amb carbassó arrebossat (amb farina de blat de moro) i amanida d'enciam i blat de moro • Fruita 	

Preu x dia = 6 €
Total dies = 18
Preu mensual = 108 €



Mònica Cristina Rión
Diplomada en Nutrició i Dietètica
Membre de l'AEDN n°: CAT 611

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