

NO SORBITOL

Llegenda d'al·lèrgens

Les lletres que apareixen al costat de cada plat indiquen els al·lèrgens que conté.



Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Pasta amb xampinyons saltejats Truita francesa (O) amb enciam Fruita ECO de temporada permesa	Verdura permesa amb patata Pollastre arrebossat (B, S, W, O, G) amb enciam Fruita ECO de temporada permesa	Verdura permesa amb patata Lluç al forn amb enciam Fruita ECO de temporada permesa		
Dilluns 8	Dimarts 9. Menú temàtic	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Verdura permesa amb patata Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita ECO de temporada permesa	Pasta amb orenga Pollastre a la planxa Fruita ECO de temporada permesa	Verdura permesa amb patata Llom planxa amb enciam Fruita ECO de temporada permesa		
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Pasta amb orenga Truita francesa amb enciam Fruita de temporada ECO	Arròs a les fines herbes Truita francesa amb enciam Fruita de temporada ECO	Cuscús ECO Lluç al forn amb enciam Fruita de temporada ECO		

Verdures permeses: bleda, carxofa, bròquil, xampinyons, enciam, rave, espinacs, espàrrec, carbassó, col, carbassa, porro, Llenties.

Verdures NO permeses: tomàquet, nap, moniato, pastanaga, remolatxa, blat de moro, cogombre, ceba, pebrot, julivert. Pèsol, mongeta verda, soja.



@somvalors
www.somvalors.com

Revisat per Paula Bach Solís CAT002124
Graduada en Nutrició Humana i Dietètica