

## MENÚ SENSE VEDELLA NI PORC NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
<b>DILLUNS</b>		ESPIRALS A LA NAPOLITANA  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB TOMÀQUET  HAMBURGUESA VEGETAL amb cogombre i olives Pa i fruita del temps	LLENTIES GUISADES  TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET  CROQUETES D'ESPINACS amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps
<b>DIMARTS</b>		ARRÒS A LA CASSOLA  LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS  TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	ESPINACS SALTATS AMB CEBA I PATATA PEIX PLANXA Pa i fruita del temps	CREMA DE PORROS AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb arròs Pa i fruita del temps
<b>DIMECRES</b>	<b>FESTIU</b>	CIGRONS ESTOFATS  TRUITA FRANCESA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	LASSANYA DE VERDURES  CRESTES DE TONYINA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES  TRUITA DE FORMATGE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
<b>DIJOUS</b>	TALLARINES AMB TOMÀQUET  CROQUETES DE POLLASTRE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATES  HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA  LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MARINERA  BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps
<b>DIVENDRES</b>	LLENTIES AMB VERDURES  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i iogurt	SOPA DE BROU D'AU AMB GALETES  GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i iogurt	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i iogurt	SOPA DE BROU D'AU AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i iogurt	

\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN VEDELLA NI PORC

# MENÚ BAIX EN FRUCTOSA I SENSE LACTOSA NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA



	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i FRUITA PERMESA	MACARRONS BOLONYESA S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb cogombre i olives  Pa i FRUITA PERMESA	VERDURA AMB PATATES  TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i FRUITA PERMESA	ESPAGUETIS A LA CARBONARA S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet  Pa i FRUITA PERMESA
DIMARTS		ARRÒS A LA CASSOLA SENSE PÈSOLS LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i FRUITA PERMESA	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS S/LÀCTICS  TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro  Pa i FRUITA PERMESA	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS  Pa i FRUITA PERMESA	CREMA DE PORROS AMB CROSTONS S/LÀCTICS  MANDONGUILLES A LA JARDINERA SENSE PÈSOLS amb arròs Pa i FRUITA PERMESA
DIMECRES	FESTIU	VERDURA AMB PATATES  TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i FRUITA PERMESA	VERDURA AMB PATATES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i FRUITA PERMESA	PASTA AMB TOMAQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga  Pa i FRUITA PERMESA	VERDURA AMB PATATES  TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i pastanaga Pa i FRUITA PERMESA
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i FRUITA PERMESA	MONGETA VERDA AMB PATATES HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i FRUITA PERMESA	ARRÒS A LA MILANESA SENSE PÈSOLS LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i FRUITA PERMESA	ARRÒS A LA MARINERA SENSE PÈSOLS BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives  Pa i FRUITA PERMESA	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives  Pa i FRUITA PERMESA
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i FRUITA PERMESA	ESCUDELLA AMB GALETS  GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i FRUITA PERMESA	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i FRUITA PERMESA	ESCUDELLA AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i FRUITA PERMESA	

\*\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

FRUITES PERMESES: MANDARINA, TARONJA, PRÈSSEC, PLÀTAN MADUR

# MENÚ SENSE ARREBOSSATS, FREGITS NI SALSITXES NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA  <b>PEIX PLANXA</b> amb cogombre i olives  Pa i fruita del temps	LLENTIES GUISADES  <b>TRUITA FRANCESA</b> amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS A LA CARBONARA  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps
DIMARTS		ARRÒS A LA CASSOLA  LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	<b>CREMA DE PASTANAGA</b> <b>TRUITA FRANCESA</b> amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS  Pa i fruita del temps	<b>CREMA DE PORROS</b> MANDONGUILLES A LA JARDINERA amb arròs Pa i fruita del temps
DIMECRES	<b>FESTIU</b>	CIGRONS ESTOFATS  TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	LASSANYA DE VERDURES  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i pastanaga  Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES  TRUITA DE FORMATGE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATES HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA  LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MARINERA  BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives  Pa i fruita del temps
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i iogurt	ESCUDELLA AMB GALETS  <b>GALL D'INDI PLANXA</b> amb enciam i olives Pa i iogurt	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i iogurt	ESCUDELLA AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i iogurt	

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat  
Les carns que oferim són de granges de proximitat

# MENÚ SENSE TOMÀQUET NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		<p>ESPIRALS AMB OLI I FORMATGE</p> <p>POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam Pa i fruita del temps</p>	<p>MACARRONS AMB OLI I FORMATGE</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL amb cogombre i olives Pa i fruita del temps</p>	<p>LLENTIES AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps</p>	<p>ESPAGUETIS A LA CARBONARA</p> <p>CROQUETES D'ESPINACS amb enciam Pa i fruita del temps</p>
DIMARTS		<p>ARRÒS AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS</p> <p>TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps</p>	<p>ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS SENSE TOMÀQUET Pa i fruita del temps</p>	<p>CREMA DE PORROS AMB CROSTONS</p> <p>MANDONGUILLES A SENSE TOMÀQUET amb arròs Pa i fruita del temps</p>
DIMECRES	FESTIU	<p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps</p>	<p>MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps</p>	<p>PASTA AMB OLI I FORMATGE</p> <p>PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps</p>	<p>CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES SENSE TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE FORMATGE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps</p>
DIJOUS	<p>TALLARINES AMB OLI I FORMATGE</p> <p>CROQUETES DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATES</p> <p>HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>BACALLÀ AL FORN SENSE TOMÀQUET amb enciam i olives Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>LLUÇ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps</p>
DIVENDRES	<p>LLENTIES AMB VERDURES SENSE TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i iogurt</p>	<p>ESCUDELLA AMB GALETS</p> <p>GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i iogurt</p>	<p>SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES</p> <p>CARN MAGRE DE PORC AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i iogurt</p>	<p>ESCUDELLA AMB PISTONS</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam Pa i iogurt</p>	

\*\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN TOMÀQUET

# MENÚ SENSE LACTOSA NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA <b>S/LÀCTICS</b>  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA <b>S/LÀCTICS</b>  <b>PEIX PLANXA</b> amb cogombre i olives  Pa i fruita del temps	LLENTIES ESTOFADES  TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps	<b>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS</b>  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps
DIMARTS		ARRÒS A LA CASSOLA LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS <b>S/LÀCTICS</b>  TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS  Pa i fruita del temps	CREMA DE PORROS AMB CROSTONS <b>S/LÀCTICS</b>  MANDONGUILLES A LA JARDINERA amb arròs Pa i fruita del temps
DIMECRES	<b>FESTIU</b>	CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	<b>PASTA AMB TOMAQUET S/LÀCTICS</b>  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i pastanaga  Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES  <b>TRUITA FRANCESA</b> amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET <b>S/LÀCTICS</b>  <b>PEIX PLANXA</b> amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATES HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MARINERA BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives  Pa i fruita del temps
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i <b>iogurt S/LACTOSA</b>	ESCUDELLA AMB GALETS  GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i <b>iogurt S/LACTOSA</b>	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i <b>iogurt S/LACTOSA</b>	ESCUDELLA AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i <b>iogurt S/LACTOSA</b>	

\*\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

# MENÚ SENSE LLET DE VACA NI SOJA NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb cogombre i olives  Pa i fruita del temps	LLENTIES ESTOFADES  TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps
DIMARTS		ARRÒS A LA CASSOLA LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS S/LÀCTICS  TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS  Pa i fruita del temps	CREMA DE PORROS AMB CROSTONS S/LÀCTICS  MANDONGUILLES A LA JARDINERA amb arròs Pa i fruita del temps
DIMECRES	FESTIU	CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	PASTA AMB TOMAQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga  Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES  TRUITA FRANCESA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATES HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MARINERA BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives  Pa i fruita del temps
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ESCUDELLA AMB GALETS  GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i fruita del temps	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ESCUDELLA AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	

\*\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LLET DE VACA NI SOJA

# MENÚ SENSE LLET DE VACA NI SOJA NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

XXV OLIMPIADA

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb cogombre i olives  Pa i fruita del temps	LLENTIES ESTOFADES  PEIX PLANXA amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps
DIMARTS		ARRÒS A LA CASSOLA LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS S/LÀCTICS  SALSITXES D'AU* amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS  Pa i fruita del temps	CREMA DE PORROS AMB CROSTONS S/LÀCTICS  MANDONGUILLES* A LA JARDINERA amb arròs Pa i fruita del temps
DIMECRES	FESTIU	CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	PASTA AMB TOMAQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga  Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL VERDURETES  POLLASTRE PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS  PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATES HAMBURGUESA DE PORC amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MILANESA LLENGUADINA AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA MARINERA BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLUÇ AL FORN amb enciam i olives  Pa i fruita del temps
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA  POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i iogurt S/LACTOSA	ESCUDELLA AMB GALETS  GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives Pa i iogurt S/LACTOSA	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES CARN MAGRE DE PORC AL FORN enciam i pastanaga Pa i iogurt S/LACTOSA	ESCUDELLA AMB PISTONS  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet  Pa i iogurt S/LACTOSA	

\*\*\*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA NI OU