

DESEMBRE 2.017 Angela Llinàs S.L.

DI Dm Dc Dj Dv Ds Dm

Substàncies que poden causar al·lèrgia alimentària: 1 Gluten, 2 Llet, lactis, 3 Ous, 4 Peix, 5 Marisc, 6 Fruïts secs, 7 àpid, 8 Soja
No obstant la informació dels al·lèrgens, és obligació del comensal informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària per tal de poder ajustar el menú a les seves necessitats

	1	2	3
Arròs brut			
Filet de hoky planxa amb amanida			
Fruïta			
1,6			

4	5	6	7	8	9	10
Lassagna	Crema de verdures amb crostons	FESTA	Llenties	FESTA		
Ous farcits	Estofat de vedella amb puré de patata		Pollastre amb allets i patates			
Amanida variada	Fruïta		Fruïta			
logurt	1,2,6		1,2,3,4,5			
1,2,3						

11	12	13	14	15	16	17
Crema d'espàrrecs	Tallarins ali oli	Arròs amb salsa de tomàtiga	Ciurons cuinats	Fidevi		
Salsitxa fresca amb patates i tomàtiga trempada	Truita francesa amb amanida	Peix planxa amb amanida i colflori arrebossada	Escaldums de pollastre	Medallons de lluç amb ensalada		
Fruïta	Fruïta	Flam de vainilla	Fruïta	Fruïta		
1,2	1,3	1,2,3,4	1,6	1,3,4		

18	19	20	21	22	23	24
Ciurons escaldins	Sopeta	Arròs de peix	Crema de verdures	Sopa de Nadal (farcida)		
Braç de carn picada amb pastenaga, xampinyons i arròs	Lluç amb salsa verda i patata forn	Truita de patata amb ensalada	Tumbet de peix amb patata forn	Piteres de pollastre arrebossades amb patates i ensalada		
Fruïta	logurt	Fruïta	Gelatina amb fruita	Dolços de Nadal		
1,2,3	1,2,3,4	1,2,3,6	1,2,4	1,2,3		

25	26	27	28	29	30	31