SETEMBRE 2018
ANGELA LLINAS S.L.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

Substàncies que poden causar al·lèrgia alimentària: 1 Gluten,
2 Llet, lactis, 3 Ous, 4 Peix, 5 Marisc, 6 Fruits secs, 7 àpid, 8 Soja

No obstant la informació dels al·lergògens, és obligació del comensal informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària per tal de poder ajustar el menú a les seves necessitats

10	11	12 Llenties Filet de lluç amb verdura saltejada i patata Fruita 1,2,4,5,6	13 Lassagna Truita de formatge Trempó Gelatina de fruita 1,2,3	14 Arròs brut Croquetes de pollastre casolanes amb amanida Fruita 1,2,3
17 Sopa reina (sèmola d'arròs, ou) Cuixetes de pollastre amb patata daus i verdura Fruita del temps 1,2,3,6,7	18 Macarrons amb tonyina Truita de cuixot dolç amb ensalada i tomàtiga Iogurt 1,2,3,4,5	19 Ciurons cuinats Filet de mussola amb salsa i xampinyons Fruita 1,2,3,4,5	20 Puré de carabassa Llom planxa amb mongetes verdes saltejades i patata Fruita 1,2	21 Arròs de peix Bistec de cuixot dolç amb ensalada mixta Fruita 1,2,3,4,5
24 Lassets amb salsa de bolets Filet de lluç planxa amb lletuga variada Fruita 1,2,3,4,5	25 Mongetes cuinades Bollit de pollastre amb verdura i patates Iogurt 1,2,3	26 Ensalada d'arròs Pilotes amb salsa de tomàtiga Fruita 1,2,3,4,5	27 Llenties Croquetes de bacallà amb amanida variada Fruita 1,2,3,4,5	28 Sopeta de brou Truita de formatge amb tomàtiga Gelatina de maduixa 1,2,3