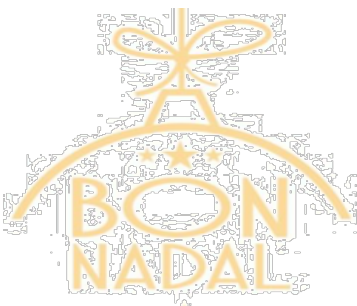


**CEIPIEEM Son Serra**

**Menú SENSE LACTOSA mes de desembre de 2020**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.  
La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.  
*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga, porros.*

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
<b>FESTIU</b>				
<b>FESTIU</b>				
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (tomàtiga i tonyina) (1,3,4)  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  ENSALADA MEDITERRANEA (iceberg, mesclum, tomàtiga cherry, olives i germinats) (amb lletuga ecològica) POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguat de calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	SOPA DE POLLASTRE I VERDURES AMB MERAELLA (1,3,9)  PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA CARAMELITZADA (12)  CUSCÚS I COLIFLOR (1)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Puré de verdures i raòles amb tomàtiga trempada / Fruita	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica)  LLUÇ AL FORN AMB PICADA (4)  ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, blat de les índies i olives negres)  MELÓ  <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa i truita a la francesa amb xampinyons / Fruita	PURÉ DE CARABASSÍ  ESTOFAT DE VEDELLA  PASTANAGA I PATATA  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i lluç amb moniato / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsols)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE</b>  <b>PURÉ DE PATATA (sense llet)</b>  <b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i pizza casolana / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica)  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>ENSALADA (fulles de roure, mesclum, olives negres, orenga)</b>  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Bacallà amb pebres, tomàtiga i cuscús / Fruita	<b>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA I OU (1,3)</b>  NUGGETS DE POLLASTRE (1,3)  PATATES ROSTIDES  <b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i empanadilles de tonyina / Fruita			

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Cereals amb gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Diòx. de sofre i sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscs

**Línea de producció diferenciada. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Embotits, Preparats càrnics: Sense lactosa.  
Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega).  
Iogurt sense Lactosa.