



# MENÚ MAIG 2023

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>ARRÒS BRÓS AMB PASTANAGA</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  LLETUGA, BROTS DE SOJA I TOMÀTIGA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>AMANIDA COMPLETA:</b> lletuga, fulles de roure, pernil  ESCALDUMS D'INDIOT AMB PATATA I VERDURA  FRUITA DEL TEMPS	<b>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE VERDURES (1,3)</b>  TRUITA A LA FRANCESA (3)  CANONGES, PERNIL I PIPES (8)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>TRAMPÓ DE CIURONS</b>  PITRERES DE POLLASTRE AMB SALSA DE CEBA I TOMÀTIGA  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	CUINAT DE LLENTIA (1)  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PIPES (8)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pernil, pinya i xerri  AGUIAT DE VEDELLA AMB PATATA I VERDURA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (1,3)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  MESCLUM, OLIVES I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CREMA DE XAMPINYONS SENSE LÀCTIS  POLLASTRE AL FORN  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MILANESA  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  <b>LLETUGA I COGOMBRE</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES (9)</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS AMB CURRI I ESPINACS  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, BROTS DE SOJA I BLAT DE LES INDIES (6)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  SALSITXES MIXTES DE CARN DE POLLASTRE I INDIOT (6,9,12) A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES BLANQUES: tomàtiga xerri, alfàbrega, ceba tendre i olives negres  <b>LLOM A LA MALLORQUINA</b> grells, bledes, espinacs, tomàtiga, patata i panses  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE A LA PEPITORIA (3,8)  BULGUR (1)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	ARRÒS 3 DELICIES: pebre vermell, pastanaga i pèsols  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  MESCLUM I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	<b>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE VERDURES SENSE LLEGUM</b>  INDIOT A LA PLANXA  COL LOMBARDA JULIANA, LLETUGA I TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIA (1)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE</b>  PATATA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE PATATA:</b> tomàtiga i olives  <b>LLOM A LA PLANXA</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I CIGRONS  POLLASTRE AL FORN  PURÉ DE PATATA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BULLIT (3)  HAMBURGUESA MIXTA DE CARN DE POC I VEDELLA (6,9,12)  LLETUGA, XERRI I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS  TRUITA FRANCESA (3)  <b>AMANIDA DE TOMÀTIGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE PASTA</b> tomàtiga, blat de les indies (1,3)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS		



### NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC NI LACTOSA NI PVL seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÍA MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. Tots els canvis estan marcats en vermell.