

# MENÚ NOVEMBRE 2023

## NO OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			<b>FESTIU</b> 	<b>ARRÒS AMB PASTANAGA I BRÒQUIL</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB CIGRONS (9)  HOKI A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)  <b>TREMPÓ:</b> TOMÀTIGA, PEBRE VERD I CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	ARRÒS A LA MARINERA (2,4,14)  HAMBURGUESA DE CARN MIXTA DE PORC I VEDELLA A LA PLANXA (6,9,12)  LLETUGA, PASTANAGA I BROT DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB SALSA DE VERDURES  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  ENCIAM, POMA I REMOLATXA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETES BLANQUES  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>CANONGES I TOMÀTIGA</b>  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i tonyina (4)  DAURADA A L'ESPATLLA (4)  MOGETES VERDES SALTEJADES AMB ALLETS  IOGURT NATURAL (7)	PURÉ D'ESPINACS I CARBASSÓ  PITRERES DE POLLASTRE TORRADES AMB <b>SALSA DE PORRO</b>  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PESTO VERMELL: tomàtiga seca i alfàbrega  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  COL LOMBARDA JULIANA, LLETUGA I BLAT DE LES INDIES  IOGURT NATURAL (7)	CUINAT DE CIGRONS  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTEJATS I <b>ARRÒS</b>  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE <b>CARBASSA</b> I POMA  LLUÇ A LA MALLORQUINA (4): grells, bledes, tomàtiga, panses i patata  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS BRUT</b>  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE ALÈRGENS</b>  TOMÀTIGA, MESCLUM, CEBA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PÈSOLS <b>SENSE LLET</b>  PALOMETA A LA PLANXA (4) AMB OLI I PEBRE BORD  <b>CANONGES I PASTANAGA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I COGOMBRE  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN  GALLINETA A LA PLANXA (4)  CANONGES, BLAT DE LES INDIES I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  <b>HAMBURGUESA CASOLANA DE POLLASTRE</b>  LLETUGA, POMA, PASTANAGA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE <b>PASTANAGA</b> I GINJEBRE  SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)  BRÒQUIL I PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE <b>TOMÀTIGA</b> , LLETUGA I BLAT DE LES INDIES  ESCALDUMS D'INDIOT AMB VERDURA I PATATA  IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
DINAR	VICHYSSEOISE DE PORROS <b>SENSE LLET</b>  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  <b>TOMÀTIGA TREMPADA</b>  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSA DE VERDURES I PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	<b>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE CARN</b>  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES  IOGURT NATURAL (7)	CUINAT DE CIURONS  TIRES DE POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS</b>  FRUITA DEL TEMPS	



### NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arreboassats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. **Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar moltíssim els menús dels nins amb al·lèrgies. Tot els menús al·lèrgics seràn SENSE GLUTEN, SENSE FRUITS SECS, SENSE LACTOSA NI PVL (en excepció dels iogurts de postre) moltes gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.**