

MENÚ NOVEMBRE 2023

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			FESTIU 	ARRÒS 5 DELICIES: pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS (9) TRUITA FRANCESA (3) TREMPÓ: TOMÀTIGA, PEBRE VERD I CEBA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES 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 SENSE GLUTEN AMB SALSA DE VERDURES POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE ALÈRGENS ENCIAM, POMA I REMOLATXA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE PATATA (3) CANONGES I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives INDIOT A LA PLANXA MOGETES VERDES SALTEJADES AMB ALLETS IOGURT DE SOJA (6)	PURÉ D'ESPINACS I CARBASSÓ PITRERES DE POLLASTRE TORRADES AMB SALSA DE PORRO ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB PESTO VERMELL: tomàtiga seca i alfàbrega TRUITA FRANCESA (3) COL LOMBARDA JULIANA, LLETUGA I BLAT DE LES INDIES IOGURT DE SOJA (6)	CUINAT DE CIGRONS CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTEJATS I ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA OUS BULLITS A LA MALLORQUINA : grells, bledes, tomàtiga i patata FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE ALÈRGENS TOMÀTIGA, MESCLUM, CEBA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PÈSOLS SENSE LLET POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI I PEBRE BORD CANONGES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA, TOMÀTIGA I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES HAMBURGUESA CASOLANA DE POLLASTRE CANONGES, BLAT DE LES INDIES I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA, POMA, PASTANAGA I PANSES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA I GINJEBRE POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA BRÒQUIL I PATATA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE TOMÀTIGA, LLETUGA I BLAT DE LES INDIES ESCALDUMS D'INDIOT AMB VERDURA I PATATA IOGURT DE SOJA (6)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
DINAR	VICHYSSEOISE DE PORROS SENSE LLET TRUITA DE PATATA I ESPINACS (3) TOMÀTIGA TREMPADA 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	FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE CARN POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE ALÈRGENS LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES IOGURT DE SOJA (6)	CUINAT DE CIURONS TIRES DE POLLASTRE AL CURRI ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	



NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

n aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC 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'HURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. 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 gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.