

MENÚ GENER 2024

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>VACANCES DE NADAL</p> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3)</p> <p>TRUITA DE FRANCESA (3)</p> <p>TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,14)</p> <p>TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIURONS ESCALDINS</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)</p> <p>CANONGES I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS SENSE LLET</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)</p> <p>BULGUR (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)</p> <p>HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)</p> <p>SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>TUMBET</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS MARINERA (2,4,14)</p> <p>GALLINETA TORRADA (4)</p> <p>MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</p> <p>PATATA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>TRAMPÓ AMB POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA</p> <p>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p>CANONGES I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita</p> <p>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,4)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</p> <p>LLETUGA, REMOLATXA I POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		



NO LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA 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. 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 en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.