




# MENÚ MARÇ 2024

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  TRUITA DE PATATA (3)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA (1,9,10,11)  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  LLETUGA, COGOMBRE I OLIVES  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BULLIT (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LLET (9,10,11)</b>  LLOM AMB Salsa DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  PURÉ DE PATATA <b>SENSE LACTIS</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  MEZCLUM  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  <b>AMANIDA DE TOMÀTIGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  <b>OUS BULLITS (3)</b>  ARRÒS BULLIT  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS INTEGRALS AL PESTO VERMELL (1,3,6,9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, TOMÀTIGA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA MALLORQUINA (4,9,10,11):</b> bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  BRÓQUIL AL VAPOR  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10,11)</b>  HAMBURGUESA DE VEDELLA I POLLASTRE (1,6,12)  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ SENSE FORMATGETS (9,10,11)</b>  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</b>  ARRÒS AL VAPOR  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>FESTIU</b>   DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>   DIVENDRES SANT



### 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'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.