


MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			FESTIU  DIA DEL TREBALLADOR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6) ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6) IOGURT NATURAL (7)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7) BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL(6) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES ÍNDIES AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives IOGURT (7)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS 4 DELÍCIES (Truita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7) INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn) ARRÒS BASMATI IOGURT (7)

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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.