

# MENÚ MAIG 2024

## OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<b>FESTIU</b>  DIA DEL TREBALLADOR	ARRÒS <b>INTEGRAL</b> 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: <b>patata, ciurons, olives negres</b>  <b>TOFU</b> A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6)  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga  FRUITA DEL TEMPS	
	<b>DILLUNS 6</b>	<b>DIMARTS 7</b>	<b>DIMECRES 8</b>	<b>DIJOUS 9</b>	
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)  <b>TOFU</b> ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (6)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS <b>AMB PASTANAGA</b>  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	AMANIDA TROPICAL: <b>lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</b>  <b>ESPAGUETIS AMB PILOTES I DE SOJA TEXTURITZADA</b> DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL  <b>HEURA</b> AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)  AMANIDA: <b>lletuga, canonges</b>  <b>IOGURT NATURAL</b> (7)	SOPA <b>AMB BROU DE VERDURA</b> (1,3,6,9,10)  <b>CIURONS</b> EN SALSINA (Ceba, porro, pastanagó)  <b>BRÒQUIL</b> i PATATA AL VAPOR  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	
DINAR	<b>ESPAGUETIS INTEGRALS</b> SALTEJATS AMB <b>VERDURA</b> , OLI I ALL (1,3,6,10)  <b>HAMBURGUESA VEGANA</b> (6)  AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CREMA DE <b>CARBASSA</b> I POMA  <b>OUS</b> AL FORN (3) <b>AMB TUMBET</b> : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE CIGRONS  <b>CROQUETES D'ESPINACS</b> (1,2,3,4,6,7,9,14)  AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives  <b>IOGURT</b> (7)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)  <b>TOFU</b> AL FORN AMB PATATA ROSTIDA (6)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PAELLA VEGANA AMB MONGETA BLANCA</b>  TRUITA <b>FRANCESA</b> (3)  AMANIDA: <b>TREMPÓ</b> (tomàtiga, pebre blanc i ceba)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FIDEUS AMB VERDURES</b> (1,3,6,10)  <b>HEURA</b> A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (6)  AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE <b>VERDURES</b> (9)  <b>TRUITA FRANCESA</b> (3)  <b>BRÒQUIL</b> AL VAPOR  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	AMANIDA DE PATATA: <b>tomàtiga, patata, i olives verdes</b>  <b>HAMBURGUESA VEGANA</b> (6)  <b>PISTO</b> : albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE <b>LLENTIA</b> AMB CARABASSA I BULGUR (1)  <b>TOFU</b> AMB LLIMONA (6)  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada  <b>IOGURT</b> (7)
	<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
DINAR	ARRÒS <b>AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</b>  <b>TOFU</b> A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6)  AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE <b>VERDURES</b> AMB CIGRONS (1,3,6,9,10)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: <b>lletuga, brots de soja</b> (6)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA  <b>HEURA</b> AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS</b> A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10)  <b>FALAFEL</b> (1)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)  <b>SOJA TEXTURITZADA</b> AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga) (1,6)  ARRÒS BASMATI  <b>IOGURT</b> (7)

# MENÚ MAIG 2024

## OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

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

### OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

ENTENEM COM A OVO-LACTI VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX PERO QUE SI QUE MENGEN OU I LÀCTIS. En cas de no voler prendre làctis ni ou, haurieu d'avisar a cuina i s'hauria de fer un menú específic. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies) Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell.