

MENÚ MAIG 2024

NO OU NI LACTOSA

			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) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres 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 (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) INDIOT A LA PLANXA 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 PILOTS 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 DE SOJA (6)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) POLLASTRE EN SALSINA (Ceba, porro, pastanagó) 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 i cogombre 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 DE SOJA (6)	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) INDIOT A LA PLANXA 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 POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: tomàtiga trempada 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 (1) CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA 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) POLLASTRE A LA PLANXA 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 : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn) ARRÒS BASMATI IOGURT DE SOJA (6)

MENÚ MAIG 2024

NO OU NI LACTOSA

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 OU NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seran 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. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. 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.