

MENÚ MAIG 2024

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10)</p> <p>POLLASTRE EN SALS (Ceba, porro, pastanagó)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>OUS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA VEGANA AMB MONGETA BLANCA</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga trempada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS AMB VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata i olives verdes</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS 4 DELÍCIES (Truitada la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,9,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALS VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10)</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres</p> <p>INDIOT AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO PEIX NI MARISC 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 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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.