

MENÚ MAIG 2024

NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM)

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</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 CARBASSA I PATATA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</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</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</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 SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL SENSE TRACES DE SOJA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</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 MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</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: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</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>SALMÓ AL FORN AMB SALSAS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: alberginia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR		<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSAS VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSAS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM)

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 LLENTIES NI CIURONS

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tot i que l'alèrgia només es trobi a les lleties i els ciurons, ens estimem més eliminar tota la llegum del menú. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.