


MENÚ MAIG 2024

NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

| | | | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|--|---|--|--|--|
| DINAR | | | <p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p> | <p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)</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 LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,2,3,4,6,7,10,14)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ARRÒS DE PEIX (4)</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 SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10)</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 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, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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)</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: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>FIDEUÀ DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (1,2,3,4,6,10,14)</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 SALSINA 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: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CUINAT DE LLENTIA AMB CARBASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | <p>ARRÒS 4 DELÍCIES (Truitada a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)</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 FIDEUÀ 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 SALSINA DE 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>BACALLÀ ENFARINAT (1, 2,4,6,7,10,14)</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 SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p> |

MENÚ MAIG 2024

NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

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 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, MELÓ O SÍNDRIA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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.