

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14) IOGURT DE SOJA (6)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> SENSE GLUTEN SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indió POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> SENSE GLUTEN LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA : tomàtiga i orenga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSAS DE CARN PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4) HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiò ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS 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, FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

NO GLUTEN, LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I GLUTEN 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. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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 haqut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostre comprensió. Tots