

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN

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

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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 hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.