

MENÚ JUNY 2024

NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>SALSITXES A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (6,12)</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, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	



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 OU

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU 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 maïzena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.