


MENÚ SETEMBRE 2024

NO GLUTEN

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)	
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanaga, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)	
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga	
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 16		DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'OU I VERDURA
	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)	POLLASTRE EN SALSAS (Ceba, porro, pastanaga)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23		DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU (MAIZENA)	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 30					
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE				
	TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)				
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)				
FRUITA DEL TEMPS					

***TOTS ELS MENÚS DE SON SERRA SÓN SENSE FRUITS SECS NI TRACES DE FRUITS SECS PER PETICIÓ DE LA DIRECCIÓ DE L'ESCOLA**

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

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.