

# OCTUBRE 2024

## NO GLUTEN

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		<b>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT  AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES  SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)  BRÒQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIA SENSE GLUTEN  CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLI MONA  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada  IOGURT (7)
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	ARRÒS 4 DELÍCIES (Trita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN NI OU  AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga, brots de soja i indi ot (6)  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)  INDIOT A LA PLANXA  ARRÒS BASMATI  IOGURT (7)
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJAT AMB XAMPINYONS I INDIOT  LLUÇ ENFARINAT CASOLÀ AMB MAICENA (4)  AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR  PILOTES AMB SALSINA DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC (6,9,12)  IOGURT (7)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN  PASTANAGA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4)  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBI I COL  LLUÇ A LA PLANXA (4)  AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB ALL, OLI I ORENGA   POLLASTRE A LA PLANXA  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBI I BACÓ  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN  LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)  LLOM AMB SALSINA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)  INDIOT TORRAT AMB LLI MONA, ALL I JULIVERT  AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN  LLUÇ ENFARINAT CASOLÀ AMB MAICENA (4)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerris i olives  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, avocat, pastanaga i indi ot  PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU (12)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)  LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  BRÒQUIL AL VAPOR  IOGURT NATURAL (7)	

**\*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. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.