


MENÚ SETEMBRE 2024

NO OU NI LACTOSA

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)		
		SALSITXES DE PORC (12)	INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
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 indies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	ARRÒS DE PEIX (4)	INDIOT A LA PLANXA	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
		AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
					IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	CUINAT DE CIGRONS	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU (MAIZENA)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
						PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
						LLUÇ A LA PLANXA (4)
						AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
						FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 30				
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: DE TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					

*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 OU NI LACTOSA

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, LACTOSA I DERIVATS 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. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.