


MENÚ SETEMBRE 2024

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, 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 CARBASSA I PATATA	ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	PURÉ DE PATATA I PORRO	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12) SENSE TRACES DE SOJA	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	AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	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	ARRÒS AMB PASTANAGA	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES (SENSE LLEGUM)	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA (9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU (MAIZENA)	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)	
		AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DINAR	DILLUNS 30	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 Altramosos 14 Moluscs

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM NI MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LA PASTA és sense gluten, ja que la pasta que utilitzem té traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.