

OCTUBRE 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMANIDA: Iletuga, 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 LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)
	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, Iletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Iletuga, brots de soja i indiòt (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE CARN MAGRE DE PORC AMB SALSINA DE 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: Iletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : Iletuga, ceba morada, cogombre, , tomàtiga i olives negres INDIOT A LA PLANXA ARRÒS BASMATI IOGURT DE SOJA (6)
	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, xerri i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR PILOTES AMB SALSINA DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC (6,9,12) IOGURT DE SOJA (6)	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: Iletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBI I COL LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Canonges, Iletuga, 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 lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Iletuga, 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: TOMÀTIGA IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSINA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó i xampinyos SENSE LACTIS PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) INDIOT TORRAT AMB LLIMONA, 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: Iletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: Iletuga, alvocat, pastanaga i indiòt 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 DE SOJA (6)	

*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, LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. 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 gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.