


MENÚ SETEMBRE 2024

NO LACTOSA NI PVL

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	INDIOT AMB SALSAS DE XAMPINYONS SENSE LACTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: Iletuga, 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	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS MARINERA (2,4,14)	AMANIDA TROPICAL: Iletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)	
	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 (1)	POLLASTRE EN SALSAS (Ceba, porro, pastanaga)	
		AMANIDA: Iletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AMANIDA: Iletuga, canonges	BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)	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: Iletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 30				
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE					
	TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)					
		AMANIDA: De tomàtiga				
		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 LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes les elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÍA MENJAR I S'HURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.