

OCTUBRE 2024

NO PEIX NI MARISC

		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: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata i olives verdes SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12) PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloret) CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	ARRÒS 4 DELÍCIES (Truita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6) POLLASTRE ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE VEDELLA AMB SALSA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10) HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12) 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	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) INDIOT ENFARINAT (1,3) AMANIDA: fulles de roure, xerri i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i maionesa (3,6,7) sense tonyina CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÒS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	PASTA SALTEJADA AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBÀ I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloret) OU BULLITS (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA 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 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 (1) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, alvocat, pastanaga i indiots PASTA A LA BOLONYESA (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata i olives verdes POLLASTRE AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (6) 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 PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.