


MENÚ SETEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3)		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	SALSITXES DE PORC (12)		
		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	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots</p> <p>ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (1,3,6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>OUS BULLITS AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga (3)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU (MAIZENA)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</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 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. 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.