

# NOVEMBRE 2024

## NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM)

DIVENDRES 1				
<b>FESTIU</b> 				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> <b>AMB INDIOT, ALL I OLI</b>  HAMBURGUESA DE <b>POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</b>  AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE <b>CARBASSA</b>  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA:</b> patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord  FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil  LLOM ARREBOSSAT AMB SUC DE TARONJA I <b>GALETA SENSE GLUTEN</b>  AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives  IOGURT (7)	<b>PURÉ DE PASTANAGA</b>  POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES <b>SENSE LLEGUM</b>  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga i pastanaga  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<b>PURÉ DE PASTANAGA</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS <b>SENSE GLUTEN DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</b>  INDIOT ARREBOSSAT AMB SUC DE TARONJA I <b>GALETA SENSE GLUTEN</b>  AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</b>  SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)  BRÒQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSEOISE (SENSE LÀCTIS)  ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA <b>SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS AMB Salsa de TOMÀTIGA</b>  SALSITXES DE POLLASTRE <b>SENSE TRACES DE SOJA (12)</b>  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada  IOGURT (7)
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)  AMANIDA: canonges, lletuga i remolatxa  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS</b>  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga i olives  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA  LLOM AMB Salsa de CEBA I PRUNA  ARRÒS INTEGRAL  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA BOLONYESA  <b>LLUÇ A LA PLANXA (4)</b>  AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, i pastanaga  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA <b>SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</b>  IOGURT (7)
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB Salsa de TOMÀTIGA  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ  LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSA</b>  "FAJITAS" <b>SENSE GLUTEN</b> DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  IOGURT (7)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) <b>sense pèsols</b>  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BROU DE CARN I VERDURES  LLUÇ TORRAT (4)  AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma  FRUITA DEL TEMPS

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

# NOVEMBRE 2024

## NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM)

### NO LLENTIES NI CIURONS.

*En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tot i que l'alèrgia només es trobi a les lleties i els ciurons, ens estimem més eliminar tota la llegum del menú. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.*