

OCTUBRE 2024

NO OU 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: lletuga, 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 AMB XAMPINYONS, BRÒQUIL I BLAT DE LES INDIES POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE CARN MAGRE DE PORC AMB SALSINA 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: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres SENSE FRMATGE 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, xerris 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) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBI I COL LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Canonges, lletuga, 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 llorer) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, 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: de tomàtiga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSINA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó SENSE LACTIS PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN 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: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerris i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, avocat, pastanaga i indiots 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 OU NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, LACTOSA I DERIVATS així com PVL seràn substituïdes per productes similars a les del menú general: LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.