

DESEMBRE 2024

NO LACTOSA NI PVL

| | DILLUNS 2 | DIMARTS 3 | DIMECRES 4 | DIJOUS 5 | DIVENDRES 6 |
|---|---|---|---|--|--|
| DINAR | <p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p style="color: purple;">SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p style="color: purple;">BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ ENFARINAT (1,4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p> | <p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA (12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p style="color: orange;">FESTIU</p>  |
| | DILLUNS 9 | DIMARTS 10 | DIMECRES 11 | DIJOUS 12 | DIVENDRES 13 |
| DINAR | <p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p> | <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> |
| | DILLUNS 16 | DIMARTS 17 | DIMECRES 18 | DIJOUS 19 | DIVENDRES 20 |
| DINAR | <p>TALLARINS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3)</p> <p>LLOM ARREBOSSAT amb suc de taronja i galeta picada (1,6,10)</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>SOPA DE NADAL SENSE PILOTES (1,3,6,9)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p> |
| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
| <h2 style="margin: 0;">VACANCES DE NADAL</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> | | | | | |

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 NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.