

GENER 2025

NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM), NO LACTOSA

	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 1 DIMECRES 8	DIJOUS 2 DIJOUS 9	DIVENDRES 3 DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU 	FESTIU 	PASTA SENSE GLUTEN AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS
DINAR	CREMA DE PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT AMB MAICENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE SENSE LACTICS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA sense mongeta verda ni pèsols FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA CARN TORRADA SENSE TRACES DE SOJA (SANT ANTONI) (12)  FRUITA DEL TEMPS
DINAR	FESTIU 	SOPA SENSE GLUTEN SENSE CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA AMB PATATA (12) sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA LLOM AMB SALSA DE CEBA I PRUNA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO LLENTIES NI CIURONS, NI LACTOSA (PVL, VADELLA)

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA O LACTOSA O PVL O VADELLA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tot i que l'al·lèrgia només es trobi a les lleties i els ciurons, ens estímem 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 al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell. En cas de voler que mengi vadella, s'ha d'avisar a cuina amb anterioritat.