

FEBRER 2025

**NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)**

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BULLIT	<b>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</b>	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS <b>sense pèsols ni mongeta verda</b>	<b>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</b>
	TRUITA FRANCESA (3)	<b>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA</b>	<b>LLUÇ A LA PLANXA (4)</b>	PILOTES MIXTES <b>BULLIDES sense traces de soja ni proteïna de pèsols</b>	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada		AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	CÚSCÚS (1)	AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<b>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</b>	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA	<b>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</b>	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE
	<b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</b>	TRUITA DE PATATA (3)	INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)	POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7)	<b>AMANIDA: iceberg, pastanaga</b>		ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</b>	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CREMA DE COLIFLOR I COCO	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES <b>SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</b>
	<b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA I PROTEÏNA DE PÈSOLS</b>	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	<b>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</b>	RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		AMANIDA: romana, pastanaga i olives		AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE <b>CARBASSA</b>	FIDEUS <b>SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA</b>	ARRÒS <b>AMB VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</b>	<b>FESTIU</b> 	<b>FESTIU</b> 
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA	PALOMETA AL FORN AMB SALSA DE TOMÀTIGA (4)		
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies	BRÒQUIL AL VAPOR		
	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	FRUITA DEL TEMPS	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 LLEGUM (NI MONGETA VERDA)**

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta 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.