



FEBRER 2025

NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES LLOM A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 	FESTIU 
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					
En aquest menú totes es elaboracions que portin OU 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.					