


FEBRER 2025

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</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 DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,6,10,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (cebada, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT amb suc de taronja i galeta picada (1,6,10)</p> <p>AMANIDA: romana, pastanaga i olives</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE COLIFLOR I COCO</p> <p>RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBADA (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 	<p>FESTIU</p> 

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.