


FEBRER 2025

NO PEIX NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 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 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>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p style="color: red;">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 style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p style="color: red;">INDIOT A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p style="color: red;">POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">ESCUDELLA FRESCA</p> <p style="color: red;">OU BULLIT AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (3)</p> <p style="color: red;">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	DIJOUS 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 style="color: red;">INDIOT A LA MALLORQUINA patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p style="color: green;">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 style="color: red;">POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CÒLIFLOR 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	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,10,)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">ARRÒS BRUT</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 	<p style="color: orange;">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 PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL (ni vedella)

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.