

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
1	DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA <b>SENSE GLUTEN</b>		FESTIU 		
		POLLASTRE SALTEJAT				
		AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives				
		FRUITA				
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
2	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13		DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16
3	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)	CUINAT DE <b>MONGETA BLANCA</b>
		LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES AMB Salsa DE TOMÀTIGA I <b>ARRÒS</b>	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat	FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
4	DINAR	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE <b>CARABASSA</b> I POMA	CIGRONS TREMPATS: <b>patata (local)</b> , tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
		TRUITA DE PATATA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	LLOM AMB Salsa DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada	PISTO	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
5	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>	PURÉ DE <b>CIGRONS</b> AMB <b>CARBASSA (local)</b>	
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES MIXTES (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN	
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

**NO GLUTEN**

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, 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. Tots els canvis estan marcats en vermell.

# NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  PANADES CASOLANES ( aceite oliva, manteca, agua, harina y yemas) (1,3,7)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  CREPELLS (1,3,6,7)		FESTIU 	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)  LLUÇ ARREBOSSAT A L'OU (1,3,4,2,14,7,6,10)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS DE PEIX (4,9)  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  IOGURT (7)
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  SALMÓ AL FORN (4)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA  LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)  LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10)  SALSITXES MIXTES (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)  PATATA AL FORN  IOGURT (7)	

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 Altramosos 14 Moluscs

## NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, MELÓ O SÍNDRIA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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.

1	DINAR			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				PASTA A LA NAPOLITANA <b>SENSE GLUTEN</b>		FESTIU 
			POLLASTRE SALTEJAT			
			AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives			
			FRUITA			
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR		FESTIU				
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, olives, tomàtiga i pebre vermell <b>sense maionesa</b> (4)	CUINAT DE LLENTIES (1)	
	LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES AMB Salsa DE TOMÀTIGA I <b>ARRÒS</b>	LLOM A LA PLANXA	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i blat	FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)	
	FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)	
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE <b>CARABASSA</b> I POMA	CIGRONS TREMPATS: <b>patata (local)</b> , tonyina, <b>SENSE OU</b> olives negres i tomàtiga (3,4)	
	FALAFEL (1)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	LLOM AMB Salsa DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	
	AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada	PISTO	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB <b>CARBASSA (local)</b> (1)		
	LLUÇ AL FORN (4)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALSITXES MIXTES (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)		
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN		
	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)		

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 sulfit 13 Altramosos 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. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

# NO LACTOSA NI PVL

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
1	DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)		FESTIU 		
		POLLASTRE SALTEJAT				
		AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives				
		FRUITA				
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
2	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
3	DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I INDIOT (1,3,6,10)	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)	CUINAT DE LLENTIES (1)
		LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE PORC O AU, SENSE TRACES DE LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat	FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
4	DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE CARABASSA I POMA	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
		TRUITA DE PATATA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	LLOM A LA PLANXA	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada	PISTO	AMANIDA: tomàtiga	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
5	DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)	
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES MIXTES SENSE VEDELLA NI LACTOSA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canònges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN	
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 sulfit 13 Altramosos 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.

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
1	DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA <b>SENSE GLUTEN</b>	FESTIU			
		POLLASTRE SALTEJAT				
		AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives				
		FRUITA				
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
2	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
3	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)	CUINAT DE <b>MONGETA BLANCA</b>
		LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE PORC O AU, SENSE TRACES DE LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ARRÒS	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat	FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
4	DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE <b>CARBASSA</b> I POMA	CIGRONS TREMPATS: <b>patata (local)</b> , tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
		TRUITA DE PATATA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	<b>LLOM A LA PLANXA</b>	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada	PISTO	AMANIDA: tomàtiga	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
5	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>	PURÉ DE <b>CIGRONS</b> AMB <b>CARBASSA (local)</b>	
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES MIXTES <b>SENSE VEDELLA NI LACTOSA</b> (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB L LIMONA (4)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN	
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

**NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL**

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA 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 aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.


1	DINAR		<b>DIMECRES 1</b>	<b>DIJOUS 2</b>	<b>DIVENDRES 3</b>	
			PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  LLOM A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  CREPELLS (1,3,6,7)		FESTIU 	
2	DINAR	<b>DILLUNS 6</b>	<b>DIMARTS 7</b>	<b>DIMECRES 8</b>	<b>DIJOUS 9</b>	<b>DIVENDRES 10</b>
		FESTIU				
3	DINAR	<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
		TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)  POLLASTRE A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE TONYINA maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (3,6,10,12)  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE sense traces de pèsol ni soja  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  IOGURT (7)
4	DINAR	<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA  LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE TONYINA, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3)  POLLASTRE A LA PLANXA  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
5	DINAR	<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10)  SALSITXES MIXTES (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE  PATATA AL FORN  IOGURT (7)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

**NO PEIX NI MARISC**

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

# NO PEIX NI LACTOSA

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  POLLASTRE SALTEJAT  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  CREPELLS (1,3,6,7)		FESTIU 	
DILLUNS 6		DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
DILLUNS 13		DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I INDIOT (1,3,6,10)  POLLASTRE A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES DE PORC O AU, SENSE TRACES DE LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE TONYINA maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (3,6,10,12)  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE sense traces de pèsol ni soja  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
DILLUNS 20		DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA  LLOM A LA PLANXA  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE TONYINA, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3)  POLLASTRE A LA PLANXA  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 27		DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10)  SALSITXES MIXTES SENSE VEDELLA NI LACTOSA (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 Altramosos 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 gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR			<b>DIMECRES 1</b>	<b>DIJOUS 2</b>	<b>DIVENDRES 3</b>
				PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)  <b>POLLASTRE SALTEJAT</b>  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	FESTIU 	
2	DINAR			<b>DILLUNS 6</b>	<b>DIMARTS 7</b>	<b>DIVENDRES 10</b>
				FESTIU		
3	DINAR	<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
		TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)  <b>LLUÇ AL FORN (4)</b>  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	VICHYSOISE 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1) 2R: 30g de cuscús sec o 90g de cuscús bullit  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	ARRÒS DE PEIX (4,9) 3R: (120g d'arròs integral bullit o 114g d'arròs blanc bullit)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) 1R: 120g de truita de patata i carbassó  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) 4R: 260g de patata bullida  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	CUINAT DE LLENTIES (1) 4R: (2R: 100g de lentia bullida + 2 R: 130g de patata bullida)  LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)  <b>NO PA</b>
4	DINAR	<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
		ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les indies i d'aus de d'indi 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	CUINAT DE MONGETA BLANCA 4R: (3R: 165g de mongeta pinta bullida + 1R:65g de patata bullida)  SALMÓ AL FORN (4)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)  <b>NO PA</b>	CREMA DE CARABASSA I POMA 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)  LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA 2R: 70g de patata al forn  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4) 4R: 220g de cigrons bullits  LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>
5	DINAR	<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14) 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10) 4R: (3R: 135g de pasta integral bullida o blanca bullida + 1R:55g de cigrons bullits)  SALSITXES MIXTES (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA 1,5 R (mirar les taules)  <b>NO PA</b>	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) 2R: (1R: 50g de lentia bullida + 1 R: 65g de patata bullida)  LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)  PATATA ROSTIDA 2R: 70g de patata al forn  IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)  <b>NO PA</b>	

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 Diòxio de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

Utilitzem les taules de les racions d'HIDRATS DE CARBONI de la "FUNDACIÓN PARA LA DIABETES" juntament amb les pautes aportades per la família.

1R FRUITA:	1,5R FRUITA	2R FRUITA
200g SINDRIA	300g	400g
200g MELO	300g	400g
150g ALBERCOC	225g	300g
100g NECTARINA	150g	200g
100g PRUNA	150g	200g
100g POMA	150g	200g
100g MANARINA	150g	200g
100g PRÉSSEC	150g	200g
200g MADUIXES	300g	400g
100g PERA	150g	200g
100g TARONJA	150g	200g
100g PINYA (2 rodanxes)	150g	200g
100g PRUNA	150g	200g
50g PLATAN	75g	100g

\* la pasta sense gluten conté 13g de carbohidrat per 1R

\*Els canvis referents a les racions d'hidrats de carboni estan marcats en blau.

\* Si hi ha canvis del menú basal, aquests estan marcats amb vermell. Aquests són fets expressament per poder combinar millor les

# OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

1	DINAR		<b>DIMECRES 1</b>	<b>DIJOUS 2</b>	<b>DIVENDRES 3</b>	
			PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA		FESTIU 	
	DINAR	<b>DILLUNS 6</b>	<b>DIMARTS 7</b>	<b>DIMECRES 8</b>	<b>DIJOUS 9</b>	<b>DIVENDRES 10</b>
		FESTIU				
	DINAR	<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
		TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)  MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  IOGURT (7)
4	DINAR	<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
		ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies  CIGRONS BULLITS  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA  OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3)  TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
	DINAR	<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  CIGRONS BULLITS  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10)  SALSITXES VEGANES (6)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6)  PATATA AL FORN  IOGURT (7)	

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 Altramosos 14 Moluscs

## VEGETARIÀ

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix però si que consumeixen ou i làctics a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR		<b>DIMECRES 1</b>	<b>DIJOUS 2</b>	<b>DIVENDRES 3</b>
			HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)		FESTIU 
			LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9)		
			AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives		
			CREPELLS (1,3,6,7)		
		<b>DILLUNS 6</b>	<b>DIMARTS 7</b>	<b>DIJOUS 9</b>	<b>DIVENDRES 10</b>
	DINAR	FESTIU			
		<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>
	DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,7,10)	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)
		LLUÇ ARREBOSSAT A L'OU (1,3,4,2,14,7,6,10)	PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6)	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)
					CUINAT DE LLENTIES (1)
					LLenguado al forn amb llimona, all i julivert (4)
					AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
					IOGURT (7)
		<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>
	DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE CARABASSA I POMA
		TRUITA DE PATATA (3)	CIGRONS BULLITS	SALMÓ AL FORN (4)	OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada	PISTO	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)
					CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
					LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
					BRÓCOLI AL VAPOR
					FRUITA DEL TEMPS
		<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>
	DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES VEGANES (6)	LLUÇ AL FORN AMB Llimona (4)
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

**NO CARN**

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR	DIMECRES 1		DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
		PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN  POLLASTRE SALTEJAT  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA		FESTIU 		
2	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
3	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES DE PORC O AU, SENSE TRACES DE LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ARRÒS  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS DE PEIX (4,9)  LLOM A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, olives, tomàtiga i pebre vermell sense maionesa (4)  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  SALMÓ AL FORN (4)  AMANIDA: tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA  LLOM A LA PLANXA  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, SENSE OU olives negres i tomàtiga (3,4)  LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  BRÒCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
5	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)  POLLASTRE A LA PLANXA  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN  SALSITXES MIXTES SENSE VEDELLA NI LACTOSA (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  LLUÇ AL FORN AMB LLMONA (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

**NO OU NI LACTOSA NI PVL**

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN aquest menú tampoc hi haurà vedella. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. 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.

# NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA <b>SENSE GLUTEN</b>  PANADES CASOLANES (1,3,7)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  <b>FRUITA</b>	FESTIU 		
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES de pollastre sense traces de pèsol ni soja AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell <b>SENSE MAIONESA (4)</b>  POLLASTRE ROSTIT AMB BRÒQUIL  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CREMA DE CARABASSA  LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga  IOGURT (7)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indià  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PATATA I PASTANAGA  SALMÓ AL FORN (4)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	CREMA DE <b>CARABASSA</b> I POMA  LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA  LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  BRÒCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES <b>SENSE LLEGUM</b> (no mongeta verda ni pèsols)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN  SALSITXES sense traces de soja o proteïna de pèsol  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE <b>CARABASSA</b> (local)  LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)  PATATA AL FORN  IOGURT (7)	

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 sulfit 13 Altramosos 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.

# VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA		FESTIU 	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)  MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies  CIGRONS BULLITS  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA  OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3)  TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  CIGRONS BULLITS  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10)  SALSITXES VEGANES (6)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

## VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX O LÀCTIS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general: En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies): Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. En aquest cas tampoc consumeix làctis. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA		FESTIU 	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6)  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  HEURA A LA PLANXA (6)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)  MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies  CIGRONS BULLITS  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)  AMANIDA: tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA  SALSITXES VEGANES (6)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, NI OU olives negres i tomàtiga  TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)  BRÓCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)  CIGRONS BULLITS  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols)  HEURA A LA PLANXA (6)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10)  SALSITXES VEGANES (6)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)  TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

VEGETARIÀ VEGÀ

ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·

# NO OU NI PEIX NI MARISC

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA <b>SENSE GLUTEN</b>  POLLASTRE SALTEJAT  AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives  FRUITA		FESTIU 	
DILLUNS 6		DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
DILLUNS 13		DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT  POLLASTRE A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, cogombre i blat  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE  PILOTES AMB Salsa DE TOMÀTIGA I <b>ARRÒS</b>  FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA  LLOM A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, olives, tomàtiga i pebre vermell sense MAIONESA NI TONYINA  POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE  AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)  IOGURT (7)
DILLUNS 20		DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA  FALAFEL (1)  AMANIDA: lletuga, col lombarda i pastanaga ratllada  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les indies i d'aus de d'indi  POLLASTRE A LA PLANXA  PISTO  FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT (7)	CREMA DE <b>CARABASSA</b> I POMA  LLOM AMB Salsa DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: <b>patata (local)</b> , <b>SENSE OU NI TONYINA</b> olives negres i tomàtiga  POLLASTRE A LA PLANXA  BRÒCOLI AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 27		DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)  POLLASTRE A LA PLANXA  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b>  SALSITXES MIXTES (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat  FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB <b>CARBASSA (local)</b> (1)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE  PATATA AL FORN  IOGURT (7)	

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 sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

## NO OU NI PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, PEIX I MARISC 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. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.