

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA I PATATA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABLÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE MONGETA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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 maïzena o de ciuró. · Tots els canvis estan marcats en vermell.

MAIG 2026 NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA ESCOLA

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	CROQUETES DE BULLIT(1,2,3,4,6,7,9,14)	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA	LLENGUADO AL FORN (4)	POLLASTRE AL CURRI
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)	CREMA DE PÈSOLS	ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	ARRÒS DE PEIX (4,9)	CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS

MAIG 2026 NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SÍNDRIA

ESCOLA

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 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga i olives</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

MAIG 2026

ESCOLA

NO OU

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 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 maïzena 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA D'AU (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA D'AU (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA I PATATA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE MONGETA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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 maïzena o de ciuró. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitut de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA: lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA D'AU (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA D'AU (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 similitut 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.

					DIVENDRES 1	
					FESTIU	
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (1,3,6,7,8,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3) 4R: 260g de patata bullida	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4) 2R: 110g de cigrons bullits	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14) 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga 2R: 130g de patata bullida	INDIOT A LA PLANXA	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA 2R: 70g de patata al forn	TRUITA FRANCESA (3)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies	
	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	
SENSE PA		SENSE PA		SENSE PA	SENSE PA	
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE 3R: (1R: 200g de verdura + 1R: 55g mongeta blanca bullida + 1R: 65g de patata bullida)	FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)	VICHYSOISE 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1) 4R: (3R: 150g de lletia bullida + 1R: 15g de bulgur en sec o 50g de bulgur bullit)	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3) 1R: 120g de truita de patata	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA	
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA ROSTIDA 2R: 70g de patata al forn	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada	
	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)	
SENSE PA		SENSE PA		SENSE PA	SENSE PA	
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols) 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10) 4R: (3R: (135g de pasta integral bullida o blanca bullida) + 1R: 55g de cigrons bullits)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA 2R: 70g de patata al forn O 130g de patata bullida	LLENGUADO AL FORN (4)	POLLASTRE AL CURRI	
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies	ARRÒS INTEGRAL 4R: 160g d'arròs integral bullit o 152g d'arròs blanc bullit)	
	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)	
SENSE PA		SENSE PA		SENSE PA	SENSE PA	

	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) 4R: (180g de pasta integral bullida o blanca bullida)	CREMA DE PÈSOLS 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)	PURÉ DE CARBASSÓ 2R: (1R: 200g de verdura + 1R: 65g de patata bullida)	ARRÒS DE PEIX (4,9) 3R: (120g d'arròs integral bullit o 114g d'arròs blanc bullit)	CUINAT DE LLENTIES (1) 4R: (2R: 100g de lletia bullida + 2 R: 130g de patata bullida)
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN 2R: 70g de patata al forn	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) 1R: 120g de truita de patata i carbassó	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) 2R: 30g de cuscús cru o 90g de cuscús bullit	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	IOGURT sencer de sabors 1,5R (125g de iogurt) (7)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)	FRUITA 1,5 R (mirar les taules)
	SENSE PA	SENSE PA	SENSE PA	SENSE PA	SENSE PA

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

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 MELÓ	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
50g PLÀTAN	75g	100g

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

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

* Si hi ha canvis del menú basal, aquests estàn marcats amb vermell. Aquests són fets expressament per

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>CIGRONS AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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 pero sí que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOÀ (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSÀ DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU AMB SALSÀ DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>CIGRONS AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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.

					DIVENDRES 1	
					FESTIU	
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga i olives	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)	
	HAMBURGUESA D'AU (12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les indies	
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)	
	ALBERGINIA ARREBOSSADA SENSE GLUTEN NI OU	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA	
	AMANIDA: Tomàtiga	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	CREMA DE PASTANAGA	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	HAMBURGUESA D'AU (12)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA	LLENGUADO AL FORN (4)	POLLASTRE AL CURRI	
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	ARRÒS INTEGRAL	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE PÈSOLS	PURÉ DE CARBASSÓ	ARRÒS DE PEIX (4,9)	CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)	
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd	AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma	
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	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 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	AMANIDA DE TOMÀTIGA	PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM
	HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOL	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les indies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE , PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CREMA DE CARABASSA I PATATA
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA O PÈSOL	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	PASTANAGA BULLIDA	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS (9)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA sense pèsols ni mongeta verda	LLENGUADO AL FORN (4)	POLLASTRE AL CURRI
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma	AMANIDA: lletuga i indiot		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE PASTANAGA	PURÉ DE CARBASSÓ	ARRÒS DE PEIX (4,9) SENSE PÈSOLS	CREMA DE CARABASSA I PATATA
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS

MAIG 2026
ESCOLA

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 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.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETES AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>HEURA A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>HEURA AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

MAIG 2026
ESCOLA

VEGETARIÀ VEGÀ

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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·

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETES AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga i olives</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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 maïzena 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.