

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (indiot, pastanaga i pèsols)	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives i blat de les índies	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	VICHYSOISE	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ(4)	CUINAT DE MONGETA PINTA AMB ARRÒS	POLLASTRE AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA		PATATA ROSTIDA	PASTANAGA BULLIDA
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local)	ESCUDELLA FRESCA	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga	ARRÒS MARINERA (2,4,14)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)	FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE CARN I VERDURES	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada	BRÒQUIL AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (2,4,9,14)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES (9)
	SALMÓ AL FORN AMB L LIMONA (4)	LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA	INDIOT A LA PLANXA
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies		AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa		AMANIDA: tomàtiga
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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 Molluscs

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·

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (indiots, pastanaga i pèsols) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: canónoges, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives i blat de les índies LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ(4) MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1) IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE POLLASTRE AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina,, olives negres i tomàtiga (4) SENSE OU LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4) PASTANAGA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS (eco)	ESCUDELLA FRESCA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE CARN I VERDURES FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS MARINERA (2,4,14) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada IOGURT NATURAL (7)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (2,4,9,14) SALSITXES SENSE TRACES D'OU AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa FRUITA DEL TEMPS	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4) POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES (9) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: tomàtiga GELAT DE GEL (1)
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (indiots, pastanaga i pèsols)	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies	AMANIDA: Tomàtiga i olives	VICHYSOISE	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ(4)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)	POLLASTRE AMB SALS DE PORRO I PASTANAGA	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA		PATATA ROSTIDA	PASTANAGA BULLIDA
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local)	ESCUDELLA FRESCA	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga	ARRÒS MARINERA (2,4,14)	SOPA INTEGRAL AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
	HAMBURGUESA DE CARN D'AU O PORC SENSE TRACES DE LÀCTIS	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)	FIDEUÀ DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada	BRÒQUIL AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (2,4,9,14)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	MENÚ ESPECIAL FI DE CURS SENSE LACTOSA
	SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)	LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA	
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies		AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa		
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (indiots, pastanaga i pèsols)	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	VICHYSOISE	CIGRONS TREMPATS: patata (local), ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) SENSE TONYINA
	TRUITA FRANCESA (3)	HAMBURGUESA A LA PLANXA (12)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)	POLLASTRE AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA		PATATA ROSTIDA	PASTANAGA BULLIDA
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local)	ESCUDELLA FRESCA	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga	ARRÒS AMB PASTANAGA	SOPA INTEGRAL AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)	FIDEUÀ DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)	POLLASTRE A LA PLANXA	CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada	BRÒQUIL AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	PAELLA DE VERDURES	TREMPÓ DE CIGRONS SENSE TONYINA	MENÚ ESPECIAL FI DE CURS SENSE PEIX NI MARISC
	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA	
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies		AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa		
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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

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.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (indiots, pastanaga i pèsols)	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	VICHYSSEOISE	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ(4)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)	POLLASTRE AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: canóniges, tomàtiga	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA		PATATA ROSTIDA	PASTANAGA BULLIDA
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local)	ESCUDELLA FRESCA	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga	ARRÒS MARINERA (2,4,14)	SOPA INTEGRAL AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)	FIDEUÀ DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada	BRÒQUIL AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (2,4,9,14)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	MENÚ ESPECIAL FI DE CURS SENSE FRUITS SECS
	SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)	LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA	
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies		AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa		
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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 FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS 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.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS AMB PASTANAGA I CARBASSÓ TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives i blat de les índies LLUÇ A LA PLANXA (4) CARABASSA FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) REMENAT D'OU AMB ARRÒS (3) IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE POLLASTRE AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4) PASTANAGA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local) HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA NI PROTEÏNA DE PÈSOL PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS (eco)	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE CARN I VERDURES SENSE LLEGUM NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS AMB PASTANAGA LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada IOGURT NATURAL (7)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA LLOM AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES (9) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: tomàtiga GELAT DE GEL (1)
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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 Diòxiu 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.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA I CARBASSÓ</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: canónoges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ(4)</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>TOFU AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (6,7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4)</p> <p>PASTANAGA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA (local)</p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>MONGETA BLANCA AMB VERDURES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>ARRÒS MARINERA (2,4,14)</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA INTEGRAL AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,9,10)</p> <p>CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETA BLANCA AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PAELLA DE VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>TOFU AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10)</p> <p>FALAFEL (1,9)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga</p> <p>GELAT DE GEL (1)</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	ARRÒS AMB PASTANAGA I CARBASSÓ TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies FALAFEL (1,9) MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1) IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE TOFU AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (6,7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local) , ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) SENSE TONYINA HEURA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (6) PASTANAGA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PURÉ DE CARBASSA (local) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS (eco)	MONGETA BLANCA AMB VERDURES TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,6,10) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS AMB PASTANAGA TOFU AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada IOGURT NATURAL (7)	SOPA INTEGRAL AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,9,10) CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA MONGETA BLANCA AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA DE VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa FRUITA DEL TEMPS	TREMPÓ DE CIGRONS SENSE TONYINA TOFU AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA (6) FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) FALAFEL (1,9) AMANIDA: tomàtiga GELAT DE GEL (1)
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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 si que consumeixen ou i làctics a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA I CARBASSÓ</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: canónoges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies</p> <p>FALAFEL (1,9)</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA: Tomàtiga i olives</p> <p>CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>TOFU AMB AMB Salsa DE PORRO I PASTANAGA (6)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata (local), ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) SENSE TONYINA</p> <p>HEURA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (6)</p> <p>PASTANAGA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA (local)</p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOIA I KALE (1,6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>MONGETA BLANCA AMB VERDURES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TOFU AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA INTEGRAL AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,9,10)</p> <p>CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETA BLANCA AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PAELLA DE VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS SENSE TONYINA</p> <p>TOFU AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10)</p> <p>FALAFEL (1,9)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga</p> <p>GELAT DE GEL (1)</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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

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.

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA I CARBASSÓ</p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)</p> <p>AMANIDA: canóniges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives i blat de les índies</p> <p>FALAFEL (1,9)</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA: Tomàtiga i olives</p> <p>CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>TOFU AMB AMB Salsa DE PORRO I PASTANAGA (6)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CIGRONS olives negres i tomàtiga SENSE TONYINA NI OU</p> <p>HEURA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (6)</p> <p>PASTANAGA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA (local)</p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>MONGETA BLANCA AMB VERDURES</p> <p>ALBERGINIA A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>FIDEUÀ DE VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TOFU AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i poma ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA INTEGRAL AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,9,10)</p> <p>CIGRONS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HEURA A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETA BLANCA AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PAELLA DE VERDURES</p> <p>HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga i remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS SENSE TONYINA</p> <p>TOFU AL FORN AMB POMA I PRUNES I PATATA ROSTIDA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10)</p> <p>FALAFEL (1,9)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga</p> <p>GELAT DE GEL (1)</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU					

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

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·