



# MENÚ ABRIL 2024

## NO GLUTEN

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 5 DELICIES:</b> pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) <b>SENSE GLUTEN</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS (7)  LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT (7)	<b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA (3)  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS MARINERA (4)</b>  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE ALÈRGENS, OLI I ORENGA</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  <b>"FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			



Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### 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· Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten· 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·

# MENÚ ABRIL 2024

## NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 5 DELICIES:</b> pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) <b>SENSE GLUTEN</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS (7)  LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT (7)	<b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA (3)  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS MARINERA (4)</b>  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE ALÈRGENS, OLI I ORENGA</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  <b>"FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO GLUTEN NI FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN I/O FRUITS SECS 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 maicena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO FRUITS SECS

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 5 DELICIES:</b> pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12)  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS (7)  LLUÇ AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT (7)	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10):pernil, tomàtiga i blat de les índies  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS (1,3,6,10)  TRUITA DE PATATA (3)  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS MARINERA (4)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  <b>"FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			



Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena o de ciuró. Per tal d'evitar qualsevol contaminació per traces de fruits secs (8). 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO OU

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	 <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>SETMANA SANTA</b></p>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p><b>ARRÒS 3 DELICIES:</b> arròs, pernil sense al·lèrgens i pèsols</p> <p><b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b></p> <p>OLIVES, LLETUGA I POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I TARONJA</p> <p>PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p><b>ARRÒS BULLIT</b></p> <p>IOGURT (7)</p>	<p><b>ESCUDELLA FRESCA</b></p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA (4)</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS (7)</p> <p>LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE I PANSES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b></p> <p>CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p><b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies</p> <p><b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b></p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<p>AGUIAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p><b>ARRÒS BULLIT</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p><b>HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12)</b></p> <p><b>TREMPÓ AMB POMA</b></p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>ARRÒS MARINERA (4)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</p> <p>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<p><b>ESPAQUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE AL·LÈRGENS, OLI I ORENGA</b></p> <p>HAMBURGUESA DE TONYINA (4)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE FÈSOLS</p> <p><b>"FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN</b></p> <p>PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>			



Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·liscs TR Traces

### 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. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 5 DELICIES:</b> pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12)  <b>ARRÒS BULLIT</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LÀCTIS</b>  LLUÇ AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10):pernil, tomàtiga i blat de les indies  RABES DE CALAMAR (1,14)  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE <b>CARBASSA</b> I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS (1,3,6,10)  TRUITA DE PATATA (3)  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS MARINERA (4)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB PERNIL SENSE ALÈRGENS, OLI I ORENGA (1,3,6,10)</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  <b>"FAJITAS" D'INDIOT (1)</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			



Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs 15 TR Traces

### NO LACTOSA NI PVL

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 CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÍA MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO LLEGUM

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	 <p>FESTIU</p>	<p>SETMANA SANTA</p>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: arròs, pernil sense al·lèrgens i pastanaga</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</p> <p>OLIVES, LLETUGA I POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I TARONJA</p> <p>PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA (4)</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS (7)</p> <p>LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)</p> <p>SALSITXES SENSE TRACES DE SOJA DE CARN DE PORC (12)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE I PANSES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</p> <p>CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,14)</p> <p>BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<p>PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN</p> <p>LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>TREMPÓ AMB POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE MAICENA (4)</p> <p>MESCLUM, I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PASTANAGA</p> <p>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA (NO MONGETA VERDA NI PÈSOLS)</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ORENGA SENSE GLUTEN</p> <p>HAMBURGUESA DE TONYINA (4)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>"FAJITAS" D'INDIOT (1)</p> <p>PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·liscs TR Traces

### NO LLEGUM

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 3 DELICIES:</b> arròs, pernil sense al·lèrgens i pèsols  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) <b>SENSE GLUTEN</b>  ARRÒS BULLIT <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LÀCTIS</b>  LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b>  <b>HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12)</b>  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS MARINERA (4)</b>  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE AL·LÈRGENS, OLI I ORENGA</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  "FAJITAS" D'INDIOT <b>SENSE GLUTEN</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  FRUITA DEL TEMPS			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÍA MENJAR I S'HURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO LLEGUM NI FRUITS SECS

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 3 DELICIES:</b> arròs, pernil sense al·lèrgens i pastanaga  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA SENSE GLUTEN</b>  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	<b>CREMA DE PASTANAGA I TARONJA</b>  <b>PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALS DE TOMÀTIGA (12)</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</b>  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS (7)</b>  <b>LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)</b>  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)</b>  <b>SALSITXES SENSE TRACES DE SOJA DE CARN DE PORC (12)</b>  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  <b>CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA</b>  IOGURT (7)	<b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  <b>RABES DE CALAMAR (1,14)</b>  <b>BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<b>PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN</b>  <b>LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</b>  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	<b>CREMA DE CARBASSA I POMA</b>  <b>POLLASTRE AL CURRI</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA SENSE GLUTEN</b>  <b>TRUITA DE PATATA (3)</b>  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS MARINERA (4) SENSE PÈSOLS</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE MAICENA (4)</b>  <b>MESCLUM, I PASTANAGA</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE PATATA I PASTANAGA</b>  <b>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA (NO MONGETA VERDA NI PÈSOLS)</b>  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ORENGA SENSE GLUTEN</b>  <b>HAMBURGUESA DE TONYINA (4)</b>  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE PASTANAGA I GINGEBRE</b>  <b>"FAJITAS" D'INDIOT (1)</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces


### NO FRUITS SECS NI LLEGUM

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté 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.



# MENÚ ABRIL 2024

## NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 5 DELICIES:</b> pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	<b>CIURONS TREMPATS SENSE TONYINA</b>  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	<b>CREMA DE PASTANAGA I TARONJA</b>  <b>PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12)</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</b>  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES</b>  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS (7)</b>  <b>POLLASTRE AMB SALS DE PEBRE VERMELL</b>  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)</b>  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)</b>  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  <b>CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA</b>  IOGURT (7)	<b>AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10):pernil, tomàtiga i blat de les indies</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<b>CUINAT DE LLENTIES (1)</b>  <b>HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</b>  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	<b>CREMA DE CARBASSA I POMA</b>  <b>POLLASTRE AL CURRI</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA DE FIDEUS (1,3,6,10)</b>  <b>TRUITA DE PATATA (3)</b>  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS AMB VERDURES</b>  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA</b>  <b>MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  <b>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA</b>  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	<b>CUINAT DE FÈSOLS</b>  <b>"FAJITAS" D'INDIOT (1)</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### 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. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS SENSE TONYINA  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12)  ARRÒS BULLIT  IOGURT DE SOJA (6)	ESCUDELLA FRESCA  INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS SENSE LACTIS  POLLASTRE AMB SALS DE PEBRE VERMELL  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT DE SOJA (6)	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10):pernil, tomàtiga i blat de les índies  TRUITA FRANCESA (3)  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMB PICADA D'ALL I JULIVERT  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS (1,3,6,10)  TRUITA DE PATATA (3)  TREMPO AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB VERDURES  INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT DE SOJA (6)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  "FAJITAS" D'INDIOT (1)  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  FRUITA DEL TEMPS			


Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

n 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 CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÀ MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. 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.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pernil, pèsols, truita, pastanaga i pebre vermell (3,6)  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) SENSE GLUTEN  ARRÒS BULLIT  IOGURT DE SOJA (6)	ESCUDELLA FRESCA  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS SENSE LÀCTIS  LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT DE SOJA (6)	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN  TRUITA DE PATATA (3)  TREPÓ AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (4)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT DE SOJA (6)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE ALÈRGENS, OLI I ORENGA  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  "FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  FRUITA DEL TEMPS			


Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO GLUTEN, LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÀ MENJAR I S'HURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maicena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

# MENÚ ABRIL 2024

## NO FRUITS SECS NI OU

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	<b>FESTIU</b> 	<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>ARRÒS 3 DELICIES:</b> arròs, pernil sense al·lèrgens i pèsols  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS</b>  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS TREMPATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA (6,9,12) <b>SENSE GLUTEN</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  IOGURT (7)	<b>ESCUDELLA FRESCA</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS (7)  LLUÇ AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES DE CARN DE PORC (6,9,12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA</b>  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT (7)	<b>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN:</b> Tomàtiga, pastanaga i blat de les índies  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  <b>ARRÒS BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b>  <b>HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12)</b>  <b>TREMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS MARINERA (4)</b>  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MESCLUM, PERNIL I BROS DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE MONGETA PINTA I PASTANAGA</b>  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA  IOGURT (7)
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB PERNIL SENSE AL·LÈRGENS, OLI I ORENGA</b>  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE FÈSOLS  <b>"FAJITAS" D'INDIOT SENSE GLUTEN</b>  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>			

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

### NO FRUITS SECS NI OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU per evitar possibles conatminacions creuades. 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.