

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, pernil dolç i sèsam (6,11)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES ÍNDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA 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 SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS 4 DELÍCIES (Truita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8)</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 pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN


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 MAIG 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA 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 SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS 4 DELÍCIES (Truita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</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 pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS


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 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 maïzena 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 MAIG 2024

NO FRUITS SECS

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			 <p>FESTIU DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,2,3,4,6,7,10,14)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA 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 AMB SÈPIA I GAMBETES (1,2,3,4,14)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA AMB CARBASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS 4 DELÍCIOS (Truita a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,9,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10)</p> <p>BACALLÀ ENFARINAT (1, 2,4,6,7,10,14)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO FRUITS SECS

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 FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS 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 gracies per la vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ MAIG 2024

NO OU

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTS I SALS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, pernil dolç i sèsam (6,11)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALS VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO OU


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 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.

MENÚ MAIG 2024

NO LACTOSA NI PVL

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			FESTIU  DIA DEL TREBALLADOR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6) ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, canonges, pernil dolç i sèsam (6,11) IOGURT DE SOJA (6)	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10) POLLASTRE EN SALSINA (Ceba, porro, pastanagó) BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL (1,3,6,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga i cogombre FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES ÍNDIES AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives IOGURT DE SOJA (6)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: tomàtiga trempada FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (1,2,3,4,14) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIA AMB CARBASSA I BULGUR (1) CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS 4 DELÍCIES (Truitada a la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10) LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8) ARRÒS BASMATI IOGURT DE SOJA (6)

MENÚ MAIG 2024

NO LACTOSA NI PVL

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 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. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ MAIG 2024

NO LLEGUM

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA I PATATA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA 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 SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO LLEGUM

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 LLEGUM

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LA PASTA és sense gluten, ja que la pasta que utilitzem té 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 MAIG 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lorer)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6)</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTS I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, pernil dolç i sèsam (6,11)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE EN SALSINA (Ceba, porro, pastanagó)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES ÍNDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: tomàtiga trempada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU


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 GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA I OU seran 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. 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 MAIG 2024

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA I PATATA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA 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 SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</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</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT (7)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

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 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 MAIG 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU, NI FRUITS SECS NI LLEGUM

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			<p>FESTIU</p>  <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA I PATATA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AOU I VERDURA (9)</p> <p>POLLASTRE EN SALSINA (Ceba, porro, pastanagó)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: tomàtiga trempada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>PISTO: alberginia, carbassó, ceba i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	<p>ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals)</p> <p>LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA : lletuga, ceba morada, cogombre, tomàtiga i olives negres</p> <p>INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>

MENÚ MAIG 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU, NI FRUITS SECS NI LLEGUM

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, OU, LACTOSA NI PVL, NI FRUITS SECS NI LLEGUM

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, FRUITS SECS, OU, LACTOSA O LLEGUM I MOINNETA

VERDA 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. (PER EVITAR QUALSEVOL TRAÇA DE FRUITS AMB CLOSCA (8). 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. Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ MAIG 2024

NO PEIX NI MARISC

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			 DIA DEL TREBALLADOR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres POLLASTRE A LA PLANXA AMB LLI MONA, ALL I JULIVERT AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) INDIOT ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6) ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, pernil dolç i sèsam (6,11) IOGURT NATURAL (7)	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10) POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7) BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA OUS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives IOGURT (7)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA VEGANA AMB MONGETA BLANCA TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB VERDURES (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) TRUITA FRANCESA (3) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata i olives verdes SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIA AMB CARBASSA I BULGUR (1) CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLI MONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS 4 DELÍCIES (Truitada la francesa, pernil dolç, pastanagó i pèsols) (6) POLLASTRE A LA PLANXA PEBRE BORD I ALLETS AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) (1,3,6,10) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7) INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8) ARRÒS BASMATI IOGURT (7)

MENÚ MAIG 2024

NO PEIX NI MARISC

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

MENÚ MAIG 2024

NO FRUITS SECS NI OU

			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
DINAR			 <p>DIA DEL TREBALLADOR</p>	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanaga, alls i lloret) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, ciurons, olives negres HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i pernil dolç (6) ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, canonges i pernil dolç (6) IOGURT (7)	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9) POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7) BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN INTEGRALS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ALL HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE LES ÍNDIES AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives IOGURT (7)	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) PISTO: albergínia, carbassó, ceba i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA AMB PASTANAGA SENSE GLUTEN CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS AMB BRÒQUIL I PASTANAGA LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: canonges, lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA (amb ceba, tomàtiga i herbes provençals) LLUÇ ENFARINAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7) INDIOT AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i brou de carn) ARRÒS BASMATI IOGURT (7)

MENÚ MAIG 2024

NO FRUITS SECS NI OU

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 alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.