

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</i></p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</i></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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 indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS 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 sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN</p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN

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

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	<i>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</i>
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot	<i>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</i>	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN NI FRUITS SECS 
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga i canonges,	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

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

MENÚ JUNY 2024

NO FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14) IOGURT (7)	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indià POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4) HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) RABES DE CALAMAR (1,14) 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 indià ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALS 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 i canonges, FRUITA DEL TEMPS	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE FRUITS SECS 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO FRUITS SECS

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

MENÚ JUNY 2024

NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdres, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>SALSITXES A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdres, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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 indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS 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 sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE OU</p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO OU

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 alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ JUNY 2024

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6)	AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma	
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALSAS DE CARN	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA: tomàtiga i orenga	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	
	RABES DE CALAMAR (1,14)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LACTOSA NI PVL
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO LACTOSA NI PVL

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 al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ JUNY 2024

NO LLEGUM

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</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 indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LLEGUM</p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO LLEGUM

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 JUNY 2024

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</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 indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LLEGUM NI FRUITS SECS</p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

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 JUNY 2024

NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS TRUITA FRANCESA AMB PATATA ROSTIDA (3) IOGURT (7)	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6,7) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) SALSITXES A LA PLANXA (12) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3) REMENAT D'OU (3) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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 PÈSOLS TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11) FRUITA DEL TEMPS	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO PEIX NI MARISC

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 JUNY 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> SENSE GLUTEN
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6)	AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> SENSE GLUTEN	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALSAS DE CARN	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA : tomàtiga i orenga	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN NI LACTOSA
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

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 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. 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 vostre comprensió. Tots

MENÚ JUNY 2024

NO FRUITS SECS NI OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>SALSITXES A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSINA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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 indiot</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,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE OU NI FRUITS SECS</p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

MENÚ JUNY 2024

NO FRUITS SECS NI OU

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 alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.