


MENÚ SETEMBRE 2024

NO GLUTEN

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
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>	ARRÒS DE PEIX (4)	TRUITA DE PATATA (3)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
		INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 30				
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>					


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

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de 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 SETEMBRE 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
		AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 30				
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE					
	TRUITA DE PATATA I CEBÀ (3)					
		AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)				
		FRUITA DEL TEMPS				


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

NO 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 vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

MENÚ SETEMBRE 2024

NO FRUITS SECS

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA (2,4,14)</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 indiots</p> <p>LASSANYA DE CARN MIXTA DE VEDELLA (1,2,3,6,7,9,14)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)</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 23
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</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 SENSE GLUTEN</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES</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 30


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

NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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 SETEMBRE 2024

NO OU

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)	
		SALSITXES DE PORC (12)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB L LIMONA, ALL I JULIVERT (4)	
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga	
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 16		DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	INDIOT A LA PLANXA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23		DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives			AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 30					
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE				
	POLLASTRE A LA PLANXA				
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)				
	FRUITA DEL TEMPS				


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

NO OU

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

MENÚ SETEMBRE 2024

NO LACTOSA NI PVL

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	INDIOT AMB SALSAS DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
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>	ARRÒS MARINERA (2,4,14)	TRUITA DE PATATA (3)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
		ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
		INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 30				
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: De tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					


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

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 SETEMBRE 2024

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CARBASSA I PATATA	ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	PURÉ DE PATATA I PORRO	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (12) SENSE TRACES DE SOJA	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	ARRÒS AMB PASTANAGA	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES (SENSE LLEGUM)	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA (9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)	
		AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 30				
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				


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

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM NI 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 SETEMBRE 2024

NO GLUTEN, NI LACTOSA NI OU

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)		
		SALSITXES DE PORC (12)	INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	INDIOT A LA PLANXA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)	
		AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 30				
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE					
	POLLASTRE A LA PLANXA					
		AMANIDA: De tomàtiga				
		FRUITA DEL TEMPS				


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

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'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 SETEMBRE 2024

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA I PATATA</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS	TRUITA DE PATATA (3)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiòt	PURÉ DE PATATA I PORRO	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
		ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (12) SENSE TRACES DE SOJA	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, canonges,	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	<p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA (9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	ARRÒS AMB PASTANAGA	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES (SENSE LLEGUM)
		INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 30				
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>					


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

NO FRUITS SECS NI 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 SETEMBRE 2024

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

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA		
		SALSITXES DE PORC (12)	INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CARBASSA I PATATA	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	INDIOT A LA PLANXA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)	
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	ARRÒS AMB PASTANAGA	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DINAR	DILLUNS 30					
	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE					
	POLLASTRE A LA PLANXA					
	AMANIDA: De tomàtiga					
	FRUITA DEL TEMPS					


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

NO 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 MONGETA 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 SETEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3)		
		TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	SALSITXES DE PORC (12)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA	TRUITA DE PATATA (3)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
		ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (1,3,6,12)	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i nata) (7)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL (7)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfabetuera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
		OUS BULLITS AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga (3)	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 30				
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>					


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

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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 SETEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3)	
		TRUITA FRANCESA (3)	INDIOT AMB SALSAS DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	SALSITXES DE PORC (12)	
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga	
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	
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>	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA	TRUITA DE PATATA (3)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot	
		ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBAS I COL	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		IOGURT DE SOJA (6)	IOGURT DE SOJA (6)	IOGURT DE SOJA (6)	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	CREMA DE CARBASSA I POMA	OUS BULLITS AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga (3)	CUINAT DE CIGRONS	
		PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		IOGURT DE SOJA (6)	IOGURT DE SOJA (6)	IOGURT DE SOJA (6)	
		DILLUNS 30			
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: De tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				


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

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN 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 SETEMBRE 2024

NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13					
DINAR		ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)					
		TRUITA FRANCESA (3)	INDIOT AMB SALSAS DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)					
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga					
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS					
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20			
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 MARINERA (2,4,14)</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 CEBAS I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>POLLASTRE EN SALSAS (Ceba, porro, pastanaga)</p> <p>BRÒQUIL I PATATA AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				
						DILLUNS 23		DIMARTS 24	
DINAR	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL (1,3,6,9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</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 SENSE GLUTEN</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES</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 30			
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: De tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>								


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

NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, 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'HURIA 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 SETEMBRE 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13		
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)		
		TRUITA FRANCESA (3)	INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS SENSE LACTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)		
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga		
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA	
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
		AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives		AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)	
		FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 30				
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE					
	TRUITA DE PATATA I CEBÀ (3)					
		AMANIDA: DE TOMÀTIGA				
		FRUITA DEL TEMPS				


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

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

MENÚ SETEMBRE 2024

NO FRUITS SECS NI OU

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)	
		SALSITXES DE PORC (12)	LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)	
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga	
		IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 16		DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	INDIOT A LA PLANXA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23		DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives			AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 30					
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE				
	POLLASTRE A LA PLANXA				
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)				
	FRUITA DEL TEMPS				


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

NO 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.

MENÚ SETEMBRE 2024

NO OU NI LACTOSA

		DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
DINAR		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)	
		SALSITXES DE PORC (12)	INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS SENSE LÀCTI amb ceba, pebre vermell, pastanagó, xampinyos	LLUÇ A LA PLANXA AMB L LIMONA, ALL I JULIVERT (4)	
		AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, cogombre i pastanaga	
		IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA SENSE GLUTEN	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBÀ I COL	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)	INDIOT A LA PLANXA	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSA DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	POLLASTRE EN SALSA (Ceba, porro, pastanaga)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB INDIOT, OLI I ALL	CREMA DE CARBASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES	PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i olives	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30				
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE				
	POLLASTRE A LA PLANXA				
	AMANIDA: DE TOMÀTIGA				
	FRUITA DEL TEMPS				

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

NO OU NI LACTOSA

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, LACTOSA I DERIVATS 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.