

DESEMBRE 2024

NO GLUTEN

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llozer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>PURÉ DE MONGETA PINTA AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3)</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>VACANCES DE NADAL</p> 					
<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 Altramosos 14 Moluscs</p>					

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

DESEMBRE 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
DINAR	<p>PURÉ DE MONGETA PINTA AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</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 VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3)</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>VACANCES DE NADAL</p> 					
<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</p>					

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

DESEMBRE 2024

NO FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10) BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ ENFARINAT (1,4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) RABES DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS BASMATI FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	TALLARINS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE NADAL AMB PILOTES (1,3,6,9) POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA MANDARINES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE NADAL					 
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.

DESEMBRE 2024

NO OU

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: Iletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS AMB PATATA, MONGETA VERDA SENSE OU</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>VACANCES DE NADAL</p>  					
<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</p>					

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.

DESEMBRE 2024

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA 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 style="color: purple;">SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p style="color: purple;">BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ ENFARINAT (1,4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA (12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p style="color: red;">LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: orange;">ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>TALLARINS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p style="color: purple;">LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OÜ BULLIT (3)</p> <p style="color: red;">POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE PILOTES (1,3,6,9)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p style="color: red;">MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<h2 style="margin: 0;">VACANCES DE NADAL</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>					




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

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

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

DESEMBRE 2024

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ ENFARINAT (1,4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS (12): pastanaga, ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS BASMATI FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS (12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLUÇ A LA MALLORQUINA : patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA : lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN NI PILOTES POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA MANDARINES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE NADAL					 
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 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.

DESEMBRE 2024

NO GLUTEN, OU, NI LACTOSA (ni pvl ni vedella)




	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA (12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS AMB PATATA, MONGETA VERDA SENSE OU</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>VACANCES DE NADAL</p>  					
<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</p>					

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 aquest menú tampoc hi haurà vedella. 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.

DESEMBRE 2024

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda) NI FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ ENFARINAT (1,4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS (12): pastanaga, ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS BASMATI FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS (12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN NI PILOTES POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA MANDARINES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE NADAL					 
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 NI MONGETA VERDA

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.

DESEMBRE 2024

NO GLUTEN, OU, NI LACTOSA (ni pvl ni vedella)

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS (12) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS BASMATI FRUITA DEL TEMPS
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOLS A LA PLANXA (12) AMANIDA: lletuga, cogombre FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE NADAL SENSE GLUTEN POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA MANDARINES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE NADAL					 
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 VEDELLA) , NI FRUITS SECS NI LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

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 (S)). 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 Tots els canvis estan marcats en vermell.

DESEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA 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 style="color: purple;">SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p style="color: purple;">BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p style="color: red;">INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p style="color: red;">POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: red;">ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">ESCUDELLA FRESCA</p> <p style="color: red;">OUS BULLITS AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>TALLARINS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</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 VERDURES DEL TEMPS</p> <p style="color: red;">INDIOT A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3)</p> <p style="color: red;">POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: red;">ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL AMB PILOTES (1,3,6,9)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p>TORRÓ (1,3,7,8)</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">VACANCES DE NADAL</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>					
<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</p>					

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

DESEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL (no vedella)

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ARRÒS AMB SALSA 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	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10) BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: TOMÀTIGA IOGURT DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA (12): pastanaga, pesols i ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA OUS BULLITS AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT DE SOJA (6)	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS BASMATI FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	TALLARINS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12) AMANIDA: lletuga, cogombre FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS INDIOT A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OU BULLIT (3) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE NADAL SENSE PILOTES (1,3,6,9) POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA MANDARINES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE NADAL					 

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

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL (ni vedella)

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 el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. 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.

DESEMBRE 2024

NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p style="color: purple;">BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>LLUÇ ENFARINAT (1,4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE A LA JARDINERA (12): pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p style="color: red;">LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: red;">ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="color: purple;">ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<p>TALLARINS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p style="color: purple;">LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS, PATATA, MONGETA VERDA I OÜ BULLIT (3)</p> <p style="color: red;">POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL SENSE PILOTES (1,3,6,9)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA</p> <p style="color: red;">MANDARINES</p>
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">VACANCES DE NADAL</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>					

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 LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA)

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 el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitut amb la pvl. 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.