

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN

					DIVENDRES 1	
						
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CIGRONS ESCALDINS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE MONGETA BLANCA	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA	SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies	BRÒQUIL AL VAPOR	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada	IOGURT (7)
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (7,8)	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA	
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)	ARRÒS INTEGRAL	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	IOGURT (7)	
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE MONGETA PINTA	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES	
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ TORRAT (4)	
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma	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

NOVEMBRE 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 maïzena 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.

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

DIVENDRES 1					
					
DINAR	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DINAR	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DINAR	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	<p>ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA</p> <p>LLOM AMB SALSA DE CEBA I PRUNA</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga</p> <p>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
DINAR	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerri i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA PINTA</p> <p>"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS A LA 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>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</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

NOVEMBRE 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 haqt d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostre comprensió. Tots

NOVEMBRE 2024

NO FRUITS SECS

DIVENDRES 1				
				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
<p>TALLARINS INTEGRALS 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 CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
<p>ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga i remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA</p> <p>LLOM AMB SALSINA DE CEBA I PRUNA</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga</p> <p>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
<p>BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS A LA 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>NYOQUIS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</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 Altramosos 14 Moluscs

NOVEMBRE 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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 2024

NO OU

					DIVENDRES 1	
						
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CIGRONS ESCALDINS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	LLUÇ A LA PLANXA (4)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)	
	POLLASTRE A LA PLANXA	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA	SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AL VAPOR	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES SENSE OU: coliflor, mongeta verda i pastanaga	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12)	LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (7,8)	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA	
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS INTEGRAL	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE LLENTIES (1)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES	
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA	INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ TORRAT (4)	
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma

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

NOVEMBRE 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.

NOVEMBRE 2024

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

					DIVENDRES 1
					DILLUNS 4
					DIMARTS 5
					DIMECRES 6
					DIJOUS 7
					DIVENDRES 8
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB INDIOT, ALL I OLI (1,3,6,10)	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CIGRONS ESCALDINS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)
	AMANIDA: lletuga i cogombre		AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
					DILLUNS 11
					DIMARTS 12
					DIMECRES 13
					DIJOUS 14
					DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA	SALSITXES DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)
	AMANIDA: de tomàtiga	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)
					DILLUNS 18
					DIMARTS 19
					DIMECRES 20
					DIJOUS 21
					DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE CEBA I PRUNA	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)	ARRÒS INTEGRAL	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)
					DILLUNS 25
					DIMARTS 26
					DIMECRES 27
					DIJOUS 28
					DIVENDRES 29
DINAR	BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE LLENTIES (1)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	NYOQUIS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1)
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1)	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ TORRAT (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerri i olives negres			AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	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

NOVEMBRE 2024


NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

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 similitut 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.

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

					DIVENDRES 1
					
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	PURÉ DE PASTANAGA	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM
	HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)		AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	PURÉ DE PASTANAGA	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS	SALSITXES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, i pastanaga
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (7,8)	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga i olives	ARRÒS INTEGRAL	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	PURÉ DE CARBASSA	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) sense pèsols	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ TORRAT (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres			AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	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

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

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.

NOVEMBRE 2024

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

					DIVENDRES 1		
							
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CIGRONS ESCALDINS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES		
	HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	LLUÇ A LA PLANXA (4)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)	
	AMANIDA: lletuga i cogombre	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	IOGURT DE SOJA (6)	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 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE MONGETA BLANCA		
	POLLASTRE A LA PLANXA	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB Salsa de taronja i eneldo (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA	SALSITXES DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada	
	AMANIDA: de tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AL VAPOR	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
DINAR	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES AMB SENSE OU : coliflor, mongeta verda i pastanaga		
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12)	LLOM AMB Salsa de Ceba i Pruna	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA	FRUITA DEL TEMPS	
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	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	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa de TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE MONGETA PINTA	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES		
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, Ceba i PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I Ceba	INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ TORRAT (4)	FRUITA DEL TEMPS	
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres	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	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 Altramuscs 14 Moluscs

NOVEMBRE 2024

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

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.

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA) NI FRUITS SECS

					DIVENDRES 1
					
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	PURÉ DE PASTANAGA	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM
	HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)		AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	PURÉ DE PASTANAGA	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS	SALSITXES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS	CREMA DE CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, i pastanaga
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSA DE CEBA I PRUNA	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa	AMANIDA: lletuga i olives	ARRÒS INTEGRAL	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	PURÉ DE CARBASSA	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) sense pèsols	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ TORRAT (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres			AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA) NI FRUITS SECS

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.

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA), NI FRUITS SECS NI LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

DIVENDRES 1				
				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12) AMANIDA: lletuga i cogombre FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (SENSE LÁCTIS) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA SALSITXES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA LLOM AMB Salsa DE CEBA I PRUNA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	BULLIDURA DE VERDURES AMB INDIOT: coliflor, i pastanaga AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa DE TOMÀTIGA PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA "FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) sense pèsols INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma 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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramosos 14 Moluscs

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA) , NI FRUITS SECS NI LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

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 (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.

NOVEMBRE 2024

NO PEIX NI MARISC

				DIVENDRES 1						
										
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6		DIJOUS 7		DIVENDRES 8		
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)		CREMA DE CARBASSA		QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil		CIGRONS ESCALDINS		PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)		OU BULLIT A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord		LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU		POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN		TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)				AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives				AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13		DIJOUS 14		DIVENDRES 15		
DINAR	CREMA DE PÈSOLS		SOPA DE FIDEUS AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,10)		ARRÒS BRUT		VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)		CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)		INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU		REMENAT D'OU (3)		ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA		SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)		AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies		BRÒQUIL AL VAPOR				AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)		
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20		DIJOUS 21		DIVENDRES 22		
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)		SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)		PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA		MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)		BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga	
	HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12)		TRUITA FRANCESA (3)		LLOM AMB SALSAD'AMETLLES (7,8)		POLLASTRE A LA PLANXA		AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA	
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)		AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)		ARRÒS INTEGRAL		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies			
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)		
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27		DIJOUS 28		DIVENDRES 29		
DINAR	BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)		CREMA DE CARBASSÓ		CUINAT DE LLENTIES (1)		ARRÒS BRUÓS DE PASTANAGA		NYOQUIS AMB SALSAD TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1)	
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA		OU BULLIT AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (3)		"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1)		TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)		POLLASTRE A LA PLANXA	
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres						AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)		AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)		FRUITA DEL TEMPS		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

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

NOVEMBRE 2024

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

DIVENDRES 1				
				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
TALLARINS INTEGRALS AMB INDIOT, ALL I OLI (1,3,6,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga i cogombre FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA OU BULLIT A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives IOGURT DE SOJA (6)	CIGRONS ESCALDINS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
CREMA DE PÈSOLS TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,10) INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT REMENAT D'OU (3) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) SALSITXES MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6) HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA LLOM AMB Salsa DE CEBA I PRUNA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA IOGURT DE SOJA (6)
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ OU BULLIT AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (3) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1) IOGURT DE SOJA (6)	ARRÒS BRUÓS DE PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB Salsa DE TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma 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

NOVEMBRE 2024

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

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

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEÏNA 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 gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 2024

NO FRUITS SECS NI LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

DINAR					DIVENDRES 1
					
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
<p>TALLARINS INTEGRALS AMB INDIOT, ALL I OLI (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB Salsa de Taronja i Eneldo (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
<p>ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indi (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA</p> <p>LLOM AMB Salsa de Ceba i Pruna</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga</p> <p>AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	
<p>BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerri i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>NYOQUIS AMB Salsa de Tomàtiga i Alfàbrega (1)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</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

NOVEMBRE 2024

NO FRUITS SECS NI LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

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 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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA (ni pvl ni vedella)

					DIVENDRES 1	
						
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CIGRONS ESCALDINS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES	
	HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)	
	AMANIDA: lletuga i cogombre	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE MONGETA BLANCA	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU	SALMÓ AL FORN AMB Salsa de taronja i eneldo (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA	SALSITXES DE CARN DE PORC O AU (6,9,12)	
	AMANIDA: de tomàtiga	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, mongeta verda i pastanaga	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB Salsa de CEBA I PRUNA	PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)	AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA	
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)	ARRÒS INTEGRAL	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies		
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa de TOMÀTIGA	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE MONGETA PINTA	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES	
	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA	LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)	"FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ TORRAT (4)	
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres			AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	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

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA (ni pvl ni vedella)

NO GLUTEN, LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

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

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM NI ALBERGINIA (TAMPOC MONGETA VERDA)

DIVENDRES 1				
				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12) AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil LLOM ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives IOGURT (7)	PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
PURÉ DE PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA SALSITXES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA LLOM AMB Salsa D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): coliflor, i pastanaga AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS IOGURT (7)
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa DE TOMÀTIGA PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA "FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA IOGURT (7)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) sense pèsols TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma 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

NOVEMBRE 2024

NO LLEGUM NI ALBERGINIA (TAMPOC MONGETA VERDA)

NO LLEGUM (TAMPOC MONGETA VERDA) NI ALBERGINIA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA NI ALBERGINIA serán substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 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.