

MARÇ 2025

NO GLUTEN

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</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>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>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>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE CIGRONS AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSAS D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO GLUTEN

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

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.

MARÇ 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</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>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>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>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE CIGRONS AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

MARÇ 2025

NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>INDIOT TORRAT</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</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>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>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>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</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>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO OU

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 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.

MARÇ 2025

NO FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>CORDON BLEU D'INDIOT (1,3,6,7,9)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>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>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
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 DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</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>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO FRUITS SECS

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

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.

MARÇ 2025

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA DE CARN D'AU (1,3,6,10)</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>CIGRONS AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga juliana i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (1,3,8)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (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 (12) A LA JARDINERA : pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,4)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</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>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS SALTEJADA AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO LACTOSA NI PVL

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

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.

MARÇ 2025

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga juliana i indiots</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llores)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA SENSE MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</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 SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>PILOTES DE POLLASTRE (12) BULLIDES</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSAS D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

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 I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta 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.

MARÇ 2025

NO GLUTEN, OU NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>CIGRONS AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>INDIOT TORRAT</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga juliana i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</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>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (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 (12) A LA JARDINERA : pastanaga, pesols i ceba</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE CIGRONS AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSAS D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO GLUTEN, OU NI LACTOSA

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 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.

MARÇ 2025

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga juliana i indiots</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOTS AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB CARN MAGRE DE POLLASTRE</p> <p>PEIX A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>INDIOTS A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA SENSE MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</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 SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>PILOTES DE POLLASTRE (12) BULLIDES</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOTS</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALS DE VERDURES SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacaquets 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.

MARÇ 2025

NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>INDIOT AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS AMB PÈSOLS</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (1,3,8)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer)</p> <p>CORDON BLEU D'INDIOT (1,3,6,7,9)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>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>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE VERDURES</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>INDIOT AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSSEOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO PEIX NI MARISC

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

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.*

MARÇ 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELICIES: pastanaga, indiots, pebre vermell</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>INDIOT AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS BASMATI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA BOLONYESA DE CARN D'AU (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)</p> <p>CIGRONS AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>FIDEUS AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>INDIOT AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>"FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS AMB PÈSOLS</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga juliana i pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (1,3,8)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
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: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i lloer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES DE POLLASTRE (12) A LA JARDINERA : pastanaga, pesols i ceba</p> <p>CÚSCÚS (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE VERDURES</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10)</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA, POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, pastanaga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>INDIOT 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>VICHYSOISE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 31				
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS SALTEJADA AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				

MARÇ 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

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 vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.