

FEBRER 2025

NO GLUTEN

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB L LIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE CARBASSA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSINA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBÀ (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
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					
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.					

FEBRER 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE CARBASSA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALS DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSEOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
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					
<p><i>En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN I/O FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies: moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i></p>					

FEBRER 2025

NO FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10) BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) RABES DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,6,10,4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	MACARRONS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBAS (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 


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 Molsucs

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.

FEBRER 2025

NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES LLOM A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 
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.					

FEBRER 2025

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8)</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 llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: 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>LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,6,10,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (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>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>MACARRONS INTEGRALS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</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>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: romana, pastanaga i olives</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE COLIFLOR I COCO</p> <p>RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE SENSE LÀCTIS</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs					
NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA					
<p><i>En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i></p>					

FEBRER 2025

NO LLEGUM (tampoc mongeta verda)

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS sense pèsols ni mongeta verda PILOTES MIXTES BULLIDES sense traces de soja ni proteïna de pèsols CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, pastanaga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA I PROTEÏNA DE PÈSOLS AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA PALOMETA AL FORN AMB SALSA DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 

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.

FEBRER 2025

NO GLUTEN, OU NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</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 (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: 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>LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (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>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</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>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: romana, pastanaga i olives</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CÒLIFLOR I COCO</p> <p>RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>LLOM A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB SALSA DE TOMÀTIGA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE SENSE LÀCTIS</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
<p>14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs</p>					
<p>NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU</p>					
<p>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.</p>					

FEBRER 2025

NO LLEGUM NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS sense pèsols ni mongeta verda PILOTES MIXTES BULLIDES sense traces de soja ni proteïna de pèsols CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, pastanaga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (cebada, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA I PROTEÏNA DE PÈSOLS AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBADA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA PALOMETA AL FORN AMB SALSA DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (7) AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 

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

NO FRUITS SECS NI 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.

FEBRER 2025

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

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga , pastanaga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS sense pèsols ni mongeta verda PILOTES DE POLLASTRE O PORC BULLIDES sense traces de soja ni proteïna de pèsols, ni lactosa ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, i olives FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, pastanaga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSINA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA I PROTEÏNA DE PÈSOLS NI LACTOSA AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA LLOM A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE CARBASSA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB VERDURES SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA PALOMETA AL FORN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE SENSE LÀCTIS AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 

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

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

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, FRUITS SECS, OU, LACTOSA O LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. (PER EVITAR QUALSEVOL TRAÇA DE FRUITS AMB CLOSCA (8)). totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEÏNA 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.

FEBRER 2025

NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10)	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata
	TRUITA FRANCESA (3)	BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA	HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)	AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA (6,9,12): pastanaga, pesols i ceba	INDIOT A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT
	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8)		AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	CÚSCÚS (1)	AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA	ESPAGUETIS AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,)	ESCUDELLA FRESCA	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE
	POLLASTRE A LA PLANXA	TRUITA DE PATATA (3)	INDIOT A LA PLANXA	OU BULLIT AMB PATATES I SALS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (3)	POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: lletuga, formatge i olives (7)	AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6)		ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	MACARRONS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)	CIGRONS ESCALDINS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil	CREMA DE COLIFLOR I COCO	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	INDIOT A LA MALLORQUINA patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA	RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		AMANIDA: romana, pastanaga i olives		AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA	FIDEUS AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,10,)	ARRÒS BRUT	VICHYSOISE (7)	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA	HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA	
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies	BRÒQUIL AL VAPOR		
	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 Altramusos 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC

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

FEBRER 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10) BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12) AMANIDA: TOMÀTIGA POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: pastanaga, pesols i ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata INDIOT A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, i olives FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA OU BULLIT AMB PATATES I SALSINA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (3) POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	MACARRONS INTEGRALS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS INDIOT A LA MALLORQUINA patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CÒLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB BROU DE VERDURA (1,3,6,10) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE SENSE LÀCTIS AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 


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

FEBRER 2025

NO FRUITS SECS NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,6,10) BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: TOMÀTIGA POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: pastanaga, pesols i ceba CÚSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS: espinacs, pastanaga, ceba, bledes i patata LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, i olives FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I TONYINA (1,3,6,10,4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (6) FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA LLUÇ AL FORN AMB PATATES I SALSAS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	MACARRONS INTEGRALS SALTEJATS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESCALDINS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: romana, pastanaga i olives POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE COLIFLOR I COCO RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE SENSE LÀCTIS AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	FESTIU 


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

NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL 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 aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell

FEBRER 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</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 (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>AGUIAT DE PILOTES MIXTES A LA JARDINERA SENSE LACTOSA NI VEDELLA: 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>LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i cogombre</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>PURÉ DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAIZENA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: iceberg, brots de soja i pastanaga (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>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE LACTOSA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS ESCALDINS</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>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB MAIZENA</p> <p>AMANIDA: romana, pastanaga i olives</p> <p>POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE CÒLIFLOR I COCO</p> <p>RODÓ D'INDIOT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: iceberg, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE SENSE LÀCTIS</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FESTIU</p> 
<p>14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs</p>					
<p>NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL</p>					
<p><i>En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA 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.</i></p>					