

NOVEMBRE 2024

AMB PROPOSTES DE SOPAR

					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)	LLUÇ A LA MALLORQUINA : patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)	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	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)	CARN D'AU ARREBOSSADA (1,2,3,4,6,7,10,14)	SALMÓ AL FORN AMB SALSINA 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 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
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALSINA D'AMETLLES (7,8)	NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indi (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 A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	NYOQUIS AMB SALSINA 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, 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

AMB PROPOSTES DE SOPAR

Informació sobre els nostres menús

Sempre hi ha Pa moreno integral de forn de llenya (producte local) d'acompanyament i aigua embotellada
 Les amanides estan trempades amb oli d'oliva extra verge presat en fred
 Els nostres iogurts no contenen més de 12,3g de sucre per cada 100ml
 En ocasions combinem cereal i llegum per obtenir proteïna vegetal d'alta qualitat.
 Utilitzem sal i especíes de comerç just.
 Tot el nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible certificada).
 Un 10% dels nostres ingredients i/o productes són de proximitat i de km0. El producte a servir dependrà de l'època de lany.
 El 5% de les nostres carns d'au tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.
 El 5% Dels nostres ous tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.

Utilitzem Plats tradicionals de les Illes Balears destacats en el text amb lila

Utilitzem Productes ecològics, destacats en el text amb verd

Utilitzem Productes de temporada segons el calendari APAEMA:

* en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui certificat mèdic.

* en cas de dieta blana i estringent (mal de panxa) es donarà: sopa d'arròs o puré de pastanaga + segon plat de carn o peix bullit, al forn o a la planxa amb patata, pastanaga o arròs blanc bullit de guarnició.

* en cas de dieta sense carn de porc per creències religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indi, vedella, peix o ou.

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentació en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.


Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

PROPOSTES DE SOPARS COMPLEMENTARIS

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<i>Truita francesa amb arròs i pèsols + fruita</i>	<i>"fagites" de pollastre amb verdura + fruita</i>	<i>Lluç al forn amb tomàtiga, patata i carbassó + fruita</i>	<i>Sopa + llom amb tomàtiga i alvocat + fruita</i>	<i>Rap a la planxa moniato i bròquil + fruita</i>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
<i>Sopa d'arròs de peix amb pastanaga i carbassó + fruita</i>	<i>Menestra de verdures i ou dur bullit + fruita</i>	<i>Puré de cigrons + croquetes de pollastre casolanes amb amanida + fruita</i>	<i>Sopa de sèmola + raols de peix amb tomàtiga + fruita</i>	<i>Remenat d'ou amb patata i mongeta verda + fruita</i>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
<i>Pastanaga ratllada amb alvocat + lubina amb patata</i>	<i>Arròs amb blat de les índies + pollastre a la planxa + fruita</i>	<i>Remolatxa amb olives + truita francesa amb pa integral + fruita</i>	<i>Patata amb mongeta verda + hamburguesa casolana + fruita</i>	<i>amanida + bacallà al forn amb moniato+ fruita</i>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
<i>Pesols saltejats amb pernil + salsitxes de porc</i>	<i>Truita francesa amb patata i bròquil + fruita</i>	<i>Lluç a la planxa amb pisto i patata bullida + fruita</i>	<i>Cogombre a rodanxes amb formatge + Indiot al forn amb moniato + fruita</i>	<i>Crema de verdures + pa amb oli de + fruita</i>

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN

					DIVENDRES 1	
					FESTIU 	
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 indiots (6)	ARRÒS INTEGRAL	FRUITA DEL TEMPS	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	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	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 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 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.

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

DIVENDRES 1					
<p style="color: orange;">FESTIU</p> 					
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					
					FESTIU 					
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)		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)		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		IOGURT (7)		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 SALSINA 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		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	
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 SALSINA DE CEBA I PRUNA		PEIX ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU (4)		AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA	
	AMANIDA: canonges, lletuga i remolatxa		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	
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 SALSINA 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, xerris i olives negres		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 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

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	
					FESTIU 	
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)	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		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	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)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies	BRÒQUIL AL VAPOR	FRUITA DEL TEMPS	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 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)	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	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	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	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma	
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 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						
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;">  <p>FESTIU</p> </div> </div>						
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
DINAR	<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
	DINAR	<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 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 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
DINAR		<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 i pipes (8)</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 indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARABASSA</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 POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
			DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28
	DINAR	<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 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 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					
FESTIU					
					
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (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>PURÉ DE PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
DINAR	<p>PURÉ DE PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenca) (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 CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</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 SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
DINAR	<p>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA</p> <p>LLOM AMB SALSINA D'AMETLLES (7,8)</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, i pastanaga</p> <p>AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</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>PURÉ DE CARBASSA</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) sense pèsols</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 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
					FESTIU 
					DIVENDRES 8
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7		
DINAR PASTA SENSE GLUTEN AMB INDIOT, ALL I OLI HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12) 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 IOGURT DE SOJA (6)	CIGRONS ESCALDINS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14		
DINAR CREMA DE PÈSOLS POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: de tomàtiga 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 BRUT SALMÓ AL FORN AMB Salsa de taronja i ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA SALSITXES DE CARN DE PORC O AU (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21		
DINAR 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 AMB CIGRONS HAMBURGUESA A LA PLANXA (6,9,12) 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 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 SENSE OU: coliflor, mongeta verda i pastanaga AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28		
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	CUINAT DE MONGETA PINTA "FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA IOGURT DE SOJA (6)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) 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 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 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	
					FESTIU 	
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	FRUITA FRANCESA (3)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	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 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 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 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	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 Muluscs

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 alérgies). 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				
FESTIU 				
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 Altramusos 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						
				FESTIU 						
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 E 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				
FESTIU 				
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 indiot (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
					FESTIU 
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
TALLARINS INTEGRALS AMB INDIOT, ALL I OLI (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE CARN DE PORC O AU (6,9,12) 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 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	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
CREMA DE PÈSOLS TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) INDIOT ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4) 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 DE CARN DE PORC O AU (6,9,12) AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa 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 indiote (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA BLANCA AMB CARBASSA LLOM AMB SALSINA DE CEBA I PRUNA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10) 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, mongeta verda i pastanaga AGUIAT DE POLLASTRE AMB VERDURA I PATATA IOGURT DE SOJA (6)	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	
BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOTE A LA PLANXA AMANIDA: fulles de roure, xerri i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1) IOGURT DE SOJA (6)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1) 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 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 similitut amb la pvl. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 2024

RIC EN FIBRA

DIVENDRES 1				
FESTIU 				
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
DINAR TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) BRÒQUIL AL VAPOR 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 CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIGRONS AMB VERDURA 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
DINAR CREMA DE PÈSOLS TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) CARN D'AU ARREBOSSADA (1,2,3,4,6,7,10,14) MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT 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 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 FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
DINAR ARRÒS INTEGRAL 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) 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 SALS D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,10) NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14) 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 VEDELLA AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
DINAR PASTA INTEGRAL AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERD I CEBA (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB SALS DE TOMÀTIGA I ALFÀBREGA (1) 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


RIC EN FIBRA

RIC EN FIBRA

En aquesta dieta introduïrem més verdures i afegirem pasta i arròs integral sempre que es pugui, a les preparacions culinàries que portin aquests cereals. A més a més substituïrem els làctis per fruita. S'EVITARÀ L'ARRÒS BLANC D'ACOMPANYAMENT, AIXÍ COM EL PLÀTAN I LA POMA. Tots els canvis estan marcats en vermell.

NOVEMBRE 2024

BAIX EN GREIX I KCAL

					DIVENDRES 1
					FESTIU 
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB INDIOT, ALL I OLI (1,3,6,10) (POCA QUANTITAT)	CREMA DE CARBASSA	QUINOA AMB VERDURES ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil (POCA QUANTITAT)	AGUIAT DE CIGRONS AMB VERDURA	PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES (POCA QUANTITAT)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	LLOM A LA PLANXA	POLLASTRE ROSTIT AMB CARBASSÓ	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i formatge (7)	AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives	IOGURT DESCREMAT (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)	ARRÒS BRUT (POCA QUANTITAT)	VICHYSOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) (POCA QUANTITAT)
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	INDIOT A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)	ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB 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
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
IOGURT DESCREMAT (7)	FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21
DINAR	ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, pernil dolç, truita i pebre vermell (3,6) (POCA QUANTITAT)	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) (POCA QUANTITAT)	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 A LA PLANXA	LLUÇ A LA PLANXA (4)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)	MONGETA VERDA	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	IOGURT DESCREMAT (7)
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28
DINAR	BURBALLES AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) (POCA QUANTITAT)	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE LLENTIES (1)	ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) (POCA QUANTITAT)	SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,6,10)
	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 FRANCESA (3)	LLUÇ TORRAT (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	IOGURT DESCREMAT (7)	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS

NOVEMBRE 2024

BAIX EN GREIX I KCAL

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

BAIXA EN KCAL I GREIXOS ("1500"KCAL)

~~Després de xerrar amb la seva família i llegir l'informe quedem amb un conveni sobre el menü (serà el més semblant possible al menú dels companys) tenint en compte: Primers plats de farinacis: PASTA, ARRÒS, LLEGUM (menys quantitat) i amb molt poca salsa.~~


~~Segons plats: SEMPRE A LA PLANXA O FORN (RES DE FRITURES) i sempre acompanyat per verdura cuita o crua (aprofitarem alguna acompanyaments del menú ric en fibra)~~

~~Postre: FRUITA IGUAL, LÁCTIS DESNATATS~~

~~NO SE LI POSARÀ PA: Tots els canvis estan marcats en vermell~~

NOVEMBRE 2024

NO GLUTEN NI LACTOSA (ni pvl ni vedella)

					DIVENDRES 1	
					FESTIU 	
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				
FESTIU 				
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, 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
DINAR 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	VICHYSSEOISE (SENSE LÀCTIS) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALS 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
DINAR 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 SALS 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
DINAR PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS 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

					DIVENDRES 1
					FESTIU 
					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)		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	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)	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 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 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 VEDELLA AMB VERDURA I PATATA
	AMANIDA: canonges, lletuga i remolatxa	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 (7)
					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, xerri 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 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.

NOVEMBRE 2024

RIC EN FIBRA, NO ARRÒS

					DIVENDRES 1
					FESTIU 
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7
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	AGUIAT DE CIGRONS AMB VERDURA	FIDEUS INTEGRALS AMB POLLASTRE I VERDURES (1,3,6,10)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord	CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)	POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ (3,6)
	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: Fulles de roure, tomàtiga i olives		AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14
DINAR	CREMA DE PÈSOLS	FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)	QUINOA AMB VERDURES I CARN	VICHYSSEOISE (SENSE LÀCTIS)	CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1)
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	CARN D'AU ARREBOSSADA (1,2,3,4,6,7,10,14)	SALMÓ AL FORN AMB SALS 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)	MONGETA VERDA	BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21
DINAR	QUINOA 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 INTEGRALS 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 SALS D'AMETLLES (7,8)	NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14)	AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURA I PATATA
	AMANIDA: canonges, lletuga, remolatxa i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indi (6)	MONGETA VERDA	AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28
DINAR	PASTA INTEGRAL AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)	CREMA DE CARBASSÓ	CUINAT DE LLENTIES (1)	FIDEUS INTEGRALS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (1,2,3,4,6,10,14)	NYOQUIS AMB SALS 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)
	MONGETA VERDA			AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	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 Altramusos 14 Moluscs

NOVEMBRE 2024

RIC EN FIBRA, NO ARRÒS

RICA EN FIBRA NO ARROS

En aquesta dieta introduïrem més verdures i afegirem pasta integral sempre que es pugui, a les preparacions culinàries que portin aquests cereals. A més a més substituïrem els làctics per fruita. S'EVITARÀ L'ARRÒS , AIXÍ COM EL PLÀTAN I LA POMA. Tots els canvis estan marcats en vermell.