



GENER 2025

AMB PROPOSTES DE SOPAR

| | | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 | | |
|-------|---|--|---|--|--|--------------|
| | |  |  | | | |
| | | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOUS 9 | DIVENDRES 10 |
| DINAR |  |  | <p>QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil</p> <p>CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)</p> <p>AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CIGRONS CUINATS</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 (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | |
| | | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | <p>CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>VICHYSSEOISE (7)</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>CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)</p>  <p>IOGURT (7)</p> | |
| | | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | <p>ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga 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 pernil dolç (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>CREMA DE XAMPINYONS</p> <p>PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>MACARRONS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)</p> <p>NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga</p> <p>LLOM AMB SALSINA D'AMETLLES (7,8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p> | |
| | | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | <p>FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1)</p> <p>IOGURT (7)</p> | <p>ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p> | <p>SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10)</p> <p>LLUÇ TORRAT (4)</p> <p>AMANIDA: 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

GENER 2025

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 premsat 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 l'any.

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 Fruïts 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 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOURS 9 | DIVENDRES 10 |
|--|--|--|---|--|---|
| | Festiu | Festiu | Puré de pastanaga + lluç a la planxa amb alvocat + fruita | Tomàtiga trempada + sopa amb brou de carn i pilotetes + fruita | Mongeta verda amb patata + indi a la planxa + fruita |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOURS 16 | DIVENDRES 17 |
| | Salmó a la planxa amb arròs i bròquil + fruita | Puré de verdures + salsitxes de porc + fruita | Ou a la planxa amb patata i coliflor + fruita | Sopa de fideus de peix + rap bullit + fruita | Amanida + pa amb oli de formatge + fruita |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOURS 23 | DIVENDRES 24 |
| | "fajitas" de pollastre amb col + fruita | Pollastre al forn amb puré de patata i xampinyons + fruita | Sopa d'arròs de peix amb lluç i mongeta verda + fruita | Hamburguesa amb humus i palets de pastanaga + fruita | Puré de carbassa + truita de patata + fruita |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOURS 30 | DIVENDRES 31 |
| | Indi a la planxa amb pèsols i pastanaga | Sopa + truita francesa amb amanida + fruita | Crema de verdures + daurada al forn amb patata | Cuixes de pollastre amb moniato i bròquil | Truita de patata i carbassó amb pa moreno amb tomàtiga + fruita |

GENER 2025

NO GLUTEN

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|--|---|---|--|--|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB 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 SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB Salsa de nata i pebre vermell (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE CIGRONS CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM AMB Salsa d'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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, VERDI I CEBA IOGURT (7) | 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 | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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 lletnies 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.

GENER 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|--|--|---|---|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB 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 SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE CIGRONS CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canónge, lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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, VERDI I CEBA IOGURT (7) | 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 | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN I/O FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies moltes gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

GENER 2025

NO FRUITS SECS

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|--|---|---|--|--|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA 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) INDIOT ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga i tomàtiga 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 pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | MACARRONS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | 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 | SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10) LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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.

GENER 2025

NO OU

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|---|---|---|---|--|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES SENSE OU : patata, mongeta verda i pastanaga LLOM AMB SALSINA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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 (benim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

GENER 2025

NO LACTOSA NI PVL

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|--|---|---|---|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) INDIOT ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (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) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga 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 pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA (1,3,6,10) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI 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 | SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10) LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

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

GENER 2025

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA) NI FRUITS SECS

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|---|---|---|---|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga 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 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS |
| DINAR | DILLUNS 13 CREMA DE PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS | DIMARTS 14 FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | DIMECRES 15 ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | DIJOUS 16 VICHYSSEOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA sense mongeta verda ni pèsols FRUITA DEL TEMPS | DIVENDRES 17 PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA CARN TORRADA SENSE TRACES DE SOJA (SANT ANTONI) (12)  IOGURT (7) |
| DINAR | DILLUNS 20 ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | DIMARTS 21 SOPA SENSE GLUTEN SENSE CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS | DIMECRES 22 CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS | DIJOUS 23 PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | DIVENDRES 24 PURÉ DE PASTANAGA LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| DINAR | DILLUNS 27 PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | DIMARTS 28 CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS | DIMECRES 29 CREMA DE CARBASSA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | DIJOUS 30 ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | DIVENDRES 31 SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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.

GENER 2025

NO GLUTEN, OU NI LACTOSA

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|---|---|---|---|---|
| DINAR |  |  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE SENSE LÀCTIS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE CIGRONS CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES SENSE OU : patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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, VERDI 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 AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PUL 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.

GENER 2025

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA) NI FRUITS SECS

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|--|---|---|--|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga 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 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA 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 SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA sense mongeta verda ni pèsols FRUITA DEL TEMPS | PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA CARN TORRADA SENSE TRACES DE SOJA (SANT ANTONI) (12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN SENSE CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | PURÉ DE PASTANAGA LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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.

GENER 2025

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

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|---|---|--|--|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga 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 INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE PASTANAGA HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (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 | PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA CARN TORRADA SENSE TRACES DE SOJA (SANT ANTONI) (12)  FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | PURÉ DE PASTANAGA LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSA "FAJITAS" SENSE GLUTEN DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE VERDURES INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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 Molsucs

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.

GENER 2025

NO PEIX NI MARISC

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|--|---|--|---|---|
| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOUS 9 | DIVENDRES 10 |
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) INDIOT ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) POLLASTRE A L'ESPATLLA AMB ALL I JULIVERT AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga 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 pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | MACARRONS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) OU BULLIT (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM AMB SALSÀ D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITERERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSÓ TRUITA FRANCESA AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (3) FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE MONGETA PINTA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: 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

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.

GENER 2025

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

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|---|---|---|---|---|
| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOUS 9 | DIVENDRES 10 |
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) INDIOT ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE SENSE LÁCTIS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiots, truita i pebre vermell (3) POLLASTRE A L'ESPATLLA AMB ALL I JULIVERT AMANIDA: canónoges, lletuga, tomàtiga 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 pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA (1,3,6,10) OU BULLIT (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga PASTA SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA (1,3,6,10) ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSÓ TRUITA FRANCESA AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (3) FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE MONGETA PINTA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT DE SOJA (6) | ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: 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 Altramosos 14 Moluscs

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

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

GENER 2025

NO FRUITS SECS NI LACTOSA (NI PVL NI VEDELLA)

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 DIMECRES 8 | DIJOUS 2 DIJOUS 9 | DIVENDRES 3 DIVENDRES 10 |
|-------|---|--|---|---|---|
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS DE PEIX (1,3,6,4,10) INDIOT ARREBOSSAT (1,3) AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE SENSE LÀCTIS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiot, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB All i JULIVERT (4) AMANIDA: canónoges, lletuga, tomàtiga 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 pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA (1,3,6,10) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | FIDEUS AMB COLIFLOR I CARN MAGRE (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI 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 | SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,6,10) LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA)

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies moltes gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

GENER 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|--|---|---|---|---|
| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOUS 9 | DIVENDRES 10 |
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSSEOISE SENSE LÁCTIS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE CIGRONS CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DINAR | ARRÒS 5 DELICIES: pèsols, pastanaga, indiots, truita i pebre vermell (3) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canonges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES AMB OU BULLIT (3): patata, mongeta verda i pastanaga LLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA (6) |
| | DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMECRES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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, VERDI I CEBA 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 | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

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.

GENER 2025

NO LLEGUM NI ALBERGINIA (TAMPOC MONGETA VERDA)

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|---|--|---|---|---|
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | | | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga 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 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS |
| DINAR | CREMA 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 SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA sense mongeta verda ni pèsols FRUITA DEL TEMPS | PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA CARN TORRADA SENSE TRACES DE SOJA (SANT ANTONI) (12)  IOGURT (7) |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN SENSE CIGRONS TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i olives FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | PURÉ DE PASTANAGA LLOM AMB SALSINA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSÓ LLUÇ AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD (4) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE CARBASSA "FAJITAS" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | ARRÒS AMB BROU DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

NO LLEGUM (TAMPOC MONGETA VERDA) NI ALBERGINIA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA NI ALBERGINIA seran 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.

GENER 2025

NO FRUITS SECS NI OU

| | DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|-------|--|---|---|---|---|
| | DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| DINAR | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA AMB VERDURES: ceba, pebre vermell, pastanagó i bròquil HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Iceberg, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS | CIGRONS CUINATS POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS | PAELLA CEGA AMB POLLASTRE I VERDURES INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS |
| DINAR | CREMA DE MONGETA BLANCA AMB PASTANAGA HAMBURGUESA MIXTA (6,9,12) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS | FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE GLUTEN NI OU AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB BROU DE CARN I VERDURA SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE NATA I PEBRE VERMELL (4,7) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS | VICHYSOISE (7) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS | CUINAT DE LLENTIA AMB CARABASSA I BULGUR (1) CARN TORRADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) |
| DINAR | ARRÒS AMB BRÒQUIL, PASTANAGA I INDIOT LLUÇ A L'ESPATLLA AMB AII I JULIVERT (4) AMANIDA: canóniges, lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB CIGRONS POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i pernil dolç (6) FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE XAMPINYONS PILOTES DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB PATATA (12) FRUITA DEL TEMPS | PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT I CEBA LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS | BULLIDURA DE VERDURES SENSE OU : patata, mongeta verda i pastanaga LLLOM A LA PLANXA ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7) |
| DINAR | PASTA SENSE GLUTEN AMB COLIFLOR I CARN MAGRE PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Iceberg, tomàtiga 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" DE POLLASTRE AMB PEBRE VERMELL, VERDI I CEBA (1) IOGURT (7) | ARRÒS A LA MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS | SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURES LLUÇ TORRAT (4) AMANIDA: 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

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 al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

ENERO 2025

CON PROPUESTAS DE CENA

| | | MIÉRCOLES 1 | JUEVES 2 | VIERNES 3 | | |
|---|---|---|---|---|---|------------|
|   | | | | | | |
| | | LUNES 6 | MARTES 7 | MIÉRCOLES 8 | JUEVES 9 | VIERNES 10 |
| COMIDA | FESTIU  | FESTIU  | QUINOA CON VERDURAS (1) cebolla, pimiento rojo, zanahoria y brócoli CROQUETAS DE ESOINACAS Y POLLO (1,2,3,4,6,7,9,14) ENSALADA: iceberg, zanahoria y aceitunas FRUTA DEL TIEMPO | POTAJE DE GARBANZOS POLLO ASADO CON PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO | PAELLA CIEGA CON POLLO Y VERDURAS TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA : lechuga, tomate y brotes de soja (6) FRUTA DEL TIEMPO | |
| | | LUNES 13 | MARTES 14 | MIÉRCOLES 15 | JUEVES 16 | VIERNES 17 |
| COMIDA | CREMA DE JUDIA BLANCA CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3) ENSALADA CAPRESSE: tomate, dados de queso y orégano (7) FRUTA DEL TIEMPO | FIDEOS DE PESCADO (1,3,6,4,10) PAVO REBOZADO (1,3) ENSALADA: lechuga, remolacha y maíz FRUTA DEL TIEMPO | ARROZ CON CALDO DE CARNE Y VERDURA SALMON AL HORNO CON SALSA DE NATA Y PIMIENTO ROJO (4,7) BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DEL TIEMPO | VICHYSOISE (7) "ESCALDUMS" DE POLLO CON PATATA Y VERDURA FRUTA DEL TIEMPO | COCINADO DE LENTEJA CON CALABAZA Y BULGUR (1) CARNE ASADA (SANT ANTONI) (6,12)  IOGURT (7) | |
| | | LUNES 20 | MARTES 21 | MIÉRCOLES 22 | JUEVES 23 | VIERNES 24 |
| COMIDA | ARROZ 5 DELICIAS: guisantes, zanahoria, pavo, tortilla y pimiento rojo (3) MERLUZA A LA ESPALDA CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: canónigos, lechuga, tomate y pipas (8) FRUTA DEL TIEMPO | SOPA DE FIDEOS DE CALDO DE CARNE Y VERDURAS CON GARBANZOS (1,3,6,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: lechuga brotes de siha y jamón york (6) FRUTA DEL TIEMPO | CREMA DE CHAMPIÑONES (7) ALBONDIGAS DE TERNERA A LA JARDNERA CON PATATA (12) FRUTA DEL TIEMPO | MACARRONES A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) NUGGETS DE PESCADO (1,2,4,3,6,7,9,10,14) ENSALADA: lechuga, zanahoria y maíz FRUTA DEL TIEMPO | HERVIDO DE VERDURAS CON HUEVO HERVIDO (3): patata, judia verde y zanahoria LOMO CON SALSA DE ALMENDRAS (7,8) ARROZ INTEGRAL IOGURT (7) | |
| | | LUNES 27 | MARTES 28 | MIÉRCOLES 29 | JUEVES 30 | VIERNES 31 |
| COMIDA | FIDEOS CON COLIFLOR Y CARNE MAGRA (1,3,6,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA ENSALADA: iceberg, tomate y aceitunas negras FRUTA DEL TIEMPO | CREMA DE CALABACÍN MERLUZA AL HORNO CON PATATA, CEBOLLA Y PIMENTÓN (4) FRUTA DEL TIEMPO | COCINADO DE JUDIA PINTA "FAJITAS" DE POLLO CON PIMIENTO ROJO, VERDE Y CEBOLLA IOGURT (7) | ARROZ A LA MARINERA CON SEPIA Y GAMBAS (2,4,14) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) ENSALADA: lechuga, tomate y queso (7) FRUTA DEL TIEMPO | SOPA CON CALDO DE CARNE Y VERDURA (1,3,6,10) MERLUZA ASADA (4) ENSALADA: lechuga, col lombarda y manzana FRUTA DEL TIEMPO | |

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

ENERO 2025

CON PROPUESTAS DE CENA

Informació sobre els nostres menús

Sempre hi ha Pa moreno integral de forn de llenya (producte local) d'acompanyament i aigua embotellada

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 creences 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 alimentación 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**

PROPUESTAS DE CENAS COMPLEMENTARIAS

| | LUNES 6 | MARTES 7 | MIÉRCOLES 8 | JUEVES 9 | VIERNES 10 |
|--|---|---|---|---|--|
| | Festvo | Festvo | Puré de zanahoria + merluza a la plancha con aguacate + fruta | Tomate aliñado + sopa con caldo de carne y albóndigas + fruta | Judía verde con patata + pavo a la plancha + fruta |
| | LUNES 13 | MARTES 14 | MIÉRCOLES 15 | JUEVES 16 | VIERNES 17 |
| | Salmón a la plancha con arroz y brócoli + fruta | Puré de verduras + salsichas de cerdo + fruta | Huevo a la plancha con patata y coliflor + fruta | Sopa de fideos de pescado + rape hervido + fruta | Ensalada + "pa amb oli" de queso + fruta |
| | LUNES 20 | MARTES 21 | MIÉRCOLES 22 | JUEVES 23 | VIERNES 24 |
| | "fajitas" de pollo con col + fruta | Pollo al horno con puré de patata y champiñones + fruta | Sopa de arroz de pescado con merluza y judía verde + fruta | Hamburguesa con hummus y palitos de zanahoria + fruta | Puré de calabaza + tortilla de patata + fruta |
| | LUNES 27 | MARTES 28 | MIÉRCOLES 29 | JUEVES 30 | VIERNES 31 |
| | Pavo a la plancha con guisantes y zanahoria | Sopa + tortilla francesa con ensalada + fruta | Crema de verduras + dorada al horno con patata | Muslos de pollo con moniato y brócoli | Tortilla de patata y calabacín con pan moreno y tomate + fruta |