

JUNY 2025

AMB PROPOSTES DE SOPAR

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA RABES DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) CROQUETES DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA A LA BOLONYESA DE CARN MIXTA DE VEDELLA I PORC (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FINAL DE CURS GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

JUNY 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 espècies 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 estricta (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 guarició. * en cas de dieta sense carn de porc per creences religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indiot, 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.

PROPOSTES DE SOPARS COMPLEMENTARIS

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pollastre al forn amb carbassó i moniato + fruita	Lluç a la planxa amb mongeta verda i patata + fruita	Tomàtiga i alvocat + pa moreno amb formatge + fruita	Humus de cigró amb palets de pastanaga + salmó amb cogombre + fruita	Truïta de patata amb pèsols i blat de les índies + fruita
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Cuscús amb verdures + seitons arrebossats + fruita	Indiot amb carbassa i arròs blanc + fruita	Amanida + ous a la planxa amb xips de moniato + fruita	Bistec de vedella amb bròquil i pastanaga bullida + fruita	Crema de verdures amb patata + daurada a la planxa + fruita
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Pollastre a la planxa amb ensaladilla + fruita	Puré de pastanaga i moniato + Rap a la planxa amb xerris + fruita	Amanida d'arròs amb alvocat, olives, pastanaga i ou bullit + fruita	Hamburguesa amb guacamole i xips de blat + fruita	Peix a la planxa amb pèsols i pastanaga + fruita

JUNY 2025

NO GLUTEN

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBÀ I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FÍNAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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 arreboassats 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.

JUNY 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

JUNY 2025

NO OU

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa SENSE OU (4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdura, alls i llorer) LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry SENSE OU (4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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. 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.

JUNY 2025

NO FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA RABES DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) CROQUETES DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA A LA BOLONYESA DE CARN MIXTA DE VEDELLA I PORC (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FÍNAL DE CURS SENSE TRACES DE FRUITS SECS GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

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.

JUNY 2025

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó) (1,3,6,10) SENSE NATA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRENS A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN IOGURT DE SOJA (6)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6) MAIONESA SENSE LÀCTOSA NI PVL CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga i FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: tomàtiga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, i xampinyos SENSE NATA PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot FIDEUS A LA BOLONYESA AMB CARN DE POLLASTRE O PORC (1,3,6,10.) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT DE SOJA (6)	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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.

JUNY 2025

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS AMB PATATA AL FORN IOGURT (7)	AMANIDA DE PATATA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,7) MAIONESA SENSE TRACES DE SOJA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA PEIX A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA BRÒQUIL AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA SENSE CIGRONS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA NI FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

JUNY 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRENS A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN IOGURT DE SOJA (6)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6) MAIONESA SENSE LACTOSA NI PVL, NI OU CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i tomàtiga i FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: tomàtiga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, i xampinyos SENSE NATA PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4) SENSE OU POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN AMB CARN DE POLLASTRE O PORC FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT DE SOJA (6)	 MENÚ FÍNAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN aquest menú tampoc hi haurà vedella. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

JUNY 2025

NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA) NI FRUITS SECS

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS AMB PATATA AL FORN IOGURT (7)	AMANIDA DE PATATA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,7) MAIONESA SENSE TRACES DE SOJA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA PEIX A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga i pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA BRÒQUIL AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA SENSE CIGRONS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA DE CARN D'AU FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FÍNAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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 LLEGUM NI MONGETA VERDA NI FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

JUNY 2025

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

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRENS A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA AMB PASTANAGA, tonyina i maionesa (4,6) SENSE OU I MAIONESA SENSE LÀCTOSA NI PVL CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÏS AMB PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga i tomàtiga i FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA PEIX A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA BRÒQUIL AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, i xampinyos SENSE NATA PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry SENSE OU (4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE VERDURA POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN AMB CARN DE POLLASTRE O PORC FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, FRUITA DEL TEMPS	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

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

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

JUNY 2025

NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN (6,9,12) IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6,7) SENSE TONYINA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBÀ I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, i xampinyos SENSE NATA PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3) SENSE TONYINA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA D'ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA A LA BOLONYESA DE CARN MIXTA DE VEDELLA I PORC (1,3,6,10,12) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, i olives verdes SENSE TONYINA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT NATURAL (7)	 MENÚ FINAL DE CURS SENSE PEIX NI MARISC NI TRACES DE PEIX I MARISC GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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 sulfit 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.

JUNY 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó) (1,3,6,10) SENSE NATA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN IOGURT DE SOJA (6)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6) SENSE TONYINA NI LACTOSA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga i FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRGENS AMANIDA: tomàtiga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3) SENSE TONYINA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA D'ARRÒS AMB BROU DE VERDURA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot FIDEUS A LA BOLONYESA AMB CARN DE POLLASTRE O PORC (1,3,6,10.) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, i olives verdes SENSE TONYINA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT DE SOJA (6)	 MENÚ FINAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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

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

En aquest menú totes es elaboracions que portin **LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC** seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva 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 gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

JUNY 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÉRENS A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN IOGURT DE SOJA (6)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6) MAIONESA SENSE LÀCTOSA NI PVL CUIXES DE POLLASTRE AL FORN ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga i tomàtiga i FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i poma FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indiot POLLASTRE A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE MONGETA PINTA AMB CARBASSA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) AMANIDA: tomàtiga IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata) LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, i xampinyos SENSE NATA PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) POLLASTRE ARREBOSSAT AMB "MAIZENA" AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: Romana, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot PASTA SENSE GLUTEN AMB CARN DE POLLASTRE O PORC FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1) AMANIDA: lletuga, pastanaga, i sèsam (11) IOGURT DE SOJA (6)	 MENÚ FÍNAL DE CURS: Pasta sense gluten amb salsa de tomàtiga + nuggets casolans de pollastre amb maizena amb amanida d'enciam i pastanaga GELAT DE GEL
	 BONES VACANCES 				

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. 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 aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.

JUNIO 2025

CON PROPUESTAS DE CENA

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
COMIDA	ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA (cebolla, jamón york, bacon y nata) (1,3,6,7,10) MERLUZA A LA PLANCHA (4) ENSALADA: lechuga, tomate y aceitunas negras FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE BRÓCOLI Y COLIFLOR HAMBURGUESA A LA PLANCHA CON PATATA AL HORNO (6,9,12) YOGURT (7)	ENSALADILLA RUSA con patata, zanahoria, judía verde, huevo hervido, atún y mayonesa (3,4,6,7) MUSLITOS DE POLLO AL HORNO TABULÉ DE CUSCÚS con tomate, cebolla y pimiento verde (1) FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ DE PESCADO (4) TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: lechuga, tomate y queso (7) FRUTA DEL TIEMPO	POTAJE DE JUDIA BLANCA RABAS DE CALAMAR (1,2,4,3,6,7,9,10,14) ENSALADA: lechuga, maíz y manzana FRUTA DEL TIEMPO
	LUNES 9	MARTES 19	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
COMIDA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA (con cebolla, puerro, tomate triturado, zanahoria, ajos y laurel) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: lechuga, zanahoria rallada y pipas (8) FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA DE PASTA (1,3,6,10): tomate, aceitunas, maíz y dados de queso POLLO A LA PLANCHA JUDIA VERDE SALTEADA CON CEBOLLA Y BACON FRUTA DEL TIEMPO	POTAJE DE LENTEJAS (1) (con cebolla, puerro, tomate, calabaza, judía verde, caldo de verduras, ajos y laurel) MERLUZA A LA ESPALDA (4) ENSALADA: Capresse (tomate, dados de queso y orégano) (7) YOGURT (7)	VICHYSOISE de puerros y cebolla (sin nata) LOMO CON SALSA DE CHAMPIÑONES con cebolla, pimiento rojo, zanahoria, nata y champiñones (7) PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA DE GARBANZOS: patata, atun, huevo hervido, aceitunas negras y tomate cherry (3,4) CROQUETAS DE POLLO (1,2,3,4,6,7,9,14) ENSALADA: lechuga, pepino y zanahoria FRUTA DEL TIEMPO
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
COMIDA	PURÉ DE LENTEJA ROJA CON CALABAZA (1) NUGGETS DE PESCADO (1,2,4,3,6,7,9,10,14) ENSALADA: lechuga, tomate y maíz FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ MARINERA (2,4,14) TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: Romana, tomate y aceitunas FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA TROPICAL: Lechuga, piña, aguacate, zanahoria y maíz PASTA BOLOÑESA DE CARNE MIXTA DE TERNERA Y CERDO (1,3,6,10,12) FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA DE PATATA :tomate, patata, atún y aceitunas verdes (4) MERLUZA AL HORNO CON AJETES Y PIMENTÓN (1) ENSALADA: lechuga, zanahoria y sesamo (11) YOGURT (7)	 MENÚ FIN DE CURSO HELADO DE HIELO
	 VACACIONES DE VERANO 				

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 sulfit 13 Altramusos 14 Moluscs

JUNIO 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

Les amanides estan trempades amb oli d'oliva extra verge premat 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 espècies 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 blanda i estricta (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 guarició.

* 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.

PROPUESTAS DE CENAS COMPLEMENTARIAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Pollo al horno con calabacín y moniato + fruta	Merluza a la plancha con judía verde y patata + fruta	Tomate y aguacate + pan moreno con queso + fruta	Humus de garbanzo con palitos de zanahoria + salmón con pepino + fruta	Tortilla de patata con guisantes y maíz + fruta
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Cuscús con verduras + boquerones rebozados + fruta	Pavo con calabaza y arroz blanco + fruta	Ensalada + huevos a la plancha con chips de moniato + fruta	Bistec de ternera con brócoli y zanahoria hervida + fruta	Crema de verduras con patata + dorada a la plancha + fruta
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Pollo a la plancha con ensaladilla + fruta	Puré de zanahoria y moniato + rape a la plancha con cherris + fruta	Ensalada de arroz con aguacate, aceitunas, zanahoria y huevo hervido + fruta	Hamburguesa con guacamole y chips de maíz + fruta	Pescado a la plancha con guisantes y zanahoria + fruta