

# MENÚ GENER 2024

## PLAT TRADICIONAL: XINA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>VACANCES DE NADAL</p> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3)</p> <p>TRUITA DE FRANCESA (3)</p> <p>TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)</p> <p>RABES DE CALAMAR (1,14)</p> <p>TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIURONS ESCALDINS</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>VICHYSSEOISE DE PORROS (7)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)</p> <p>BULGUR (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
SOPAR	<p>Pollastre al forn amb patata i carbassó</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Ous a la planxa amb pisto i cuscús</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Salmó a la planxa amb arròs i bròquil</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Sopa de bullit + pilotes bullides amb mongeta verda</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Menestra de verdures amb ou bullit</p> <p>fruita del temps</p>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<p>CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)</p> <p>HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)</p> <p>SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>TUMBET</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>ARRÒS MARINERA (2,4,14)</p> <p>GALLINETA TORRADA (4)</p> <p>MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,7,8)</p> <p>PATATA BULLIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>TRAMPÓ AMB POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
SOPAR	<p>Pollastre a l'aplanxa amb coliflor i patata</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Truita + pèsols saltejats amb pastanaga</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Indiot al forn amb moniato i carbassó</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Quinoa amb verdures i gambes</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Puré de carbassa + pa amb oli</p> <p>fruita del temps</p>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE (1,6,7)</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p>ARRÒS BRUT</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALLI I JULIVERT (4)</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA CÉSAR AMB CROSTONS (1,3,6, 7,9,10): lletuga, formatge, pollo i crostons</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
SOPAR	<p>Bacallà al forn amb patata, tomàtiga i ceba</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures i patata + indiot a la planxa</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Sopa + truita amb amanida</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Hamburguesa amb humus i crudités</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Rap a la planxa amb col i pastanaga</p> <p>fruita del temps</p>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita</p> <p>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUS DE PEIX (1,3,4)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</p> <p>LLETUGA, REMOLATXA I POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		
SOPAR	<p>Conill amb ceba i pastanaga</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures + croquetes de bacallà</p> <p>fruita del temps</p>	<p>Albergínies farcides amb carn picada i cuscús</p> <p>fruita del temps</p>		



# MENÚ GENER 2024

## PLAT TRADICIONAL: XINA

Informació sobre els nostres menús
<p>Sempre hi ha Pa moreno integral de forn de llenya (producte local) d'acompanyament i aigua embotellada</p> <p>Les amanides estàn trempades amb oli d'oliva extra verge premsat en fred</p> <p>Els nostres iogurts són naturals i no contenen més de 12,3g de sucre per cada 100ml</p> <p><b>En ocasions utilitzem pastes i arrossos integrals. Destacats en el text amb color marró</b></p> <p>Totes les nostres llegums són seques e hidratades previament abans de ser cuinades</p> <p>Tot el nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible certificada).</p> <p>El 5% de les nostres carns d'au tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.</p> <p>Utilitzem Plats tradicionals de les Illes Balears destacats en el text amb lila</p> <p>Utilitzem un 10% de Productes ecològics, destacats en el text amb verd</p> <p>Un 10% dels nostres ingredients i/o productes són de proximitat i de km0. El producte a servir dependrà de l'epoca de lany.</p> <p>Utilitzem Productes de temporada segons el calendari APAEMA:</p>
* 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 creencies religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indiòt, 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.
<b>AQUEST ANY HEM VOLGUT INCORPORAR UN PROJECTE DE DIVERSITAT DE PAISOS, PER AQUEST MOTIU CADA MES HI HA UN PLAT TIPIC DE DIFERENTS PAISOS</b>
Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 <b>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</b>

GUIA PER A L'ELABORACIÓ DE BERENARS SALUDABLES			
BERENAR A CASA			
ELS BERENARS HAN DE SER COMPOSTOS PELS SEGÜENTS GRUPS D'ALIMENTS:			
<b>FARINACIS</b> (a base de cereals y pseudocereals preferentment integrals tipo pa, avena, quinoa)	<b>LÀCTIC</b> (llets, iogurts, formatges) o <b>BEGUDES VEGETALS</b>	<b>FRUITA i/o FRUITS SECS i/o FRUITA SECA</b>	<b>TAMBÉ PODEM AFEGIR VEGETALS I LLEGUMS, LLABORS, OUS I EN OCASIONS ALGÚN EMBUTIT</b>
<b>EXEMPLES PER CASA:</b> llet + cereals + peça de fruita batut de ( kiwi o maduixes o taronja, grapat d'espinaacs frescos i aigua) + pa moreno amb formatge o humus iogurt amb flocs d'avena i trossos de fruita llet d'ametlla + pa moreno amb formatge i figues seques llet + pa moreno amb mermelada ecològica			
<b>EL BERENAR DE L'ESCOLA POT ESTAR COMPOST PELS GRUPS PRINCIPALS DELS ALIMENTS QUE COMPONEN EL TR BERENAR O PER 3, 2 I FINS I TOT 1 GRUP D'ALIMENTS</b>			

# MENÚ GENER 2024

## NO GLUTEN

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ</b> (4)  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  IOGURT NATURAL (7)	VICHYSSEOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  <b>ARRÒS BLANC BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  <b>TUMBET</b>  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE AMB SALSA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	<b>ESPAQUETIS SENSE GLUTEN</b> SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  IOGURT NATURAL (7)	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES</b> (6)  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSA DE SOJA</b> (6)  FRUITA DEL TEMPS	<b>FIDEUS SENSE GLUTEN</b> DE PEIX (4)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		



### 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 maïzena 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.**

# MENÚ GENER 2024

## NO OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSINA DE TOMÀTIGA  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  RABES DE CALAMAR (1,14)  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  BULGUR (1)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA I PATATA BULLIDA (4)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  TUMBET  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  TRAMPÓ AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  ARRÒS INTEGRAL BULLIT  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALLI I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)  ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS AMB PÈSOLS I PASTANAGA</b>  TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		



### 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. **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.**

# MENÚ GENER 2024

## NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  RABES DE CALAMAR (1,14)  <b>TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSA</b>  <b>PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS SENSE LLET</b>  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  BULGUR (1)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)  <b>HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)  <b>SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</b>  <b>TUMBET</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</b>  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES (1)  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita</b>  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	FIDEUS DE PEIX (1,3,4)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>		



### NO LACTOSA NI PVL

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 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. 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.

# MENÚ GENER 2024

## NO LLEGUM

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA INTEGRAL AMB SALSÀ DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</b>  RABES DE CALAMAR (1,14)  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  <b>PILOTES DE CARN DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMB PATATA</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>PASTA SALTEJADA AMB PERNIL SENSE TRACES DE SOJA (1,3)</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE AL FORN AMB SALSÀ DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  BULGUR (1)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4)</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  TUMBET  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA (2,4,14) SENSE PÈSOLS  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,7,8)  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	<b>PASTA AMB SALSÀ DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  TRUITA DE PATATA I CEBÀ (3)  TRAMPÓ AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<b>PURÉ DE PASTANAGA</b>  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSÀ DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  IOGURT NATURAL (7)	<b>ARRÒS BRUÛS AMB PASTANAGA</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBÀ  FRUITA DEL TEMPS	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL SENSE TRACES DE SOJA, PASTANAGA I OLIVES</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>PASTA SALTEJADA AMB VERDURES (1,3)</b>  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3): SENSE PÈSOLS</b>  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES</b>  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,4)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		



### NO LLEGUM

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

# MENÚ GENER 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSINA DE TOMÀTIGA  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	VICHYSSEOISE DE PORROS SENSE LLET  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  <b>ARRÒS BLANC BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA I PATATA BULLIDA (4)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  TUMBET  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  TRAMPÓ AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  ARRÒS INTEGRAL BULLIT  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALLI I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)  ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS AMB PÈSOLS I PASTANAGA</b>  TIRÉS DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		



### NO GLUTEN, LACTOSA NI PVL NI OU

En aquest menú totes les 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 CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÀ MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arreboassats 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.**

# MENÚ GENER 2024

## NO GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL NI FRUITS SECS NI LLEGUM

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS  <b>LLUÇ ARREBOSSAT</b> AMB FARINA DE CIURÓ (4)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  <b>PILOTES DE CARN</b> DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMB PATATA  FRUITA DEL TEMPS	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB PERNIL SENSE TRACES DE SOJA  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  <b>CANONGES I PASTANAGA</b> RATLLADA  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	VICHYSSEOISE DE PORROS SENSE LLET  POLLASTRE AL FORN AMB SALSAS DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  <b>ARRÒS BLANC BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>PATATA BULLIDA</b> AMB TONYINA (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA  <b>HAMBURGUESA</b> DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS  TUMBET  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS MARINERA (2,4,14) SENSE PÈSOLS  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE</b> AMB SALSAS DE VERDURES  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>TRAMPÓ</b> AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<b>PURÉ DE PASTANAGA</b>  <b>POLLASTRE CASOLÀ</b> ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS  <b>CANONGES I PASTANAGA</b>  FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  <b>HAMBURGUESA</b> DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSAS DE VERDURES  ARRÒS INTEGRAL BULLIT  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS BRUÒS</b> AMB PASTANAGA  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL SENSE TRACES DE SOJA, PASTANAGA I OLIVES  <b>ESCALDUMS</b> DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB VERDURES  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA  <b>TIRES DE POLLASTRE</b> AMB VERDURES  FRUITA DEL TEMPS	<b>FIDEUS SENSE GLUTEN</b> DE PEIX (4)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		




### NO GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL, NI FRUITS SECS NI LLEGUM

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 lletnies 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.



# MENÚ GENER 2024

## NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA</b>  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSA</b>  <b>PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIURONS ESCALDINS</b>  <b>TRUITA DE FRANCESA (3)</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS (7)</b>  <b>POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)</b>  <b>BULGUR (1)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	<b>CIURONS AMB PATATA I OU BULLIT (3) maionesa opcional (3,6,10)</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)</b>  <b>SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</b>  <b>TUMBET</b>  <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</b>  <b>POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,7,8)</b>  PATATA BULLIDA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CUINAT DE LLENTIES (1)</b>  <b>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</b>  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	<b>AGUIAT DE MONGETA PINTA</b>  <b>NUGGETS DE POLLASTRE (1,6,7)</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>  <b>RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES</b>  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</b>  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA CÉSAR AMB CROSTONS (1,3,6, 7,9,10): lletuga, formatge, pollo i crostons</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	<b>CUINAT DE LLENTIES (1)</b>  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita</b>  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU VEGETAL (1,3)</b>  <b>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</b>  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>		



### 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. **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.**

# MENÚ GENER 2024

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA</b>  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS  <b>TRUITA DE FRANCESA (3)</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LLET</b>  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  BULGUR (1)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB <b>PATATA I OU BULLIT</b> (3) maionesa opcional (3,6,10)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURA (1,3,9)  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  <b>TUMBET</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS AMB SALSINA DE TOMÀTIGA</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</b>  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES (1)  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREROSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO (1,3)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</b>  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita</b>  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU VEGETAL (1,3)</b>  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>		



### NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

En aquest menú totes les 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 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. 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.

# MENÚ GENER 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSINA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSA</b>  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LLET</b>  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  <b>ARRÒS BLANC BULLIT</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  <b>TUMBET</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</b>  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN</b> SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)</b>  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>		



### NO GLUTEN, LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes les elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I GLUTEN 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. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena 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.**

# MENÚ GENER 2024

## NO FRUITS SECS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSA DE TOMÀTIGA  TRUITA DE FRANCESA (3)  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  RABES DE CALAMAR (1,14)  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  <b>CANONGES I PASTANAGA RATLLADA</b>  IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  <b>ARRÒS BLANC BULLIT</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA, PATATA I OU BULLIT (3,4) maionesa opcional (3,6,10)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  <b>TUMBET</b>  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE AMB SALSA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  <b>CANONGES I PASTANAGA</b>  FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  IOGURT NATURAL (7)	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA  FRUITA DEL TEMPS	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b>  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELICIES XINÈS (3,6): pernil, pèsols i truita  TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSA DE SOJA (6)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS <b>SENSE GLUTEN</b> DE PEIX (4)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  FRUITA DEL TEMPS		



### NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin 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. Per tal d'evitar qualsevol contaminació per traces de fruits secs (8). 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.

# MENÚ GENER 2024

## NO FRUITS SECS NI OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>VACANCES DE NADAL</b> 				
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSINA DE TOMÀTIGA  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  TOMÀTIGA, LLETUGA, BLAT DE LES INDIES I PERNIL  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALLI JULIVERT (4)  RABES DE CALAMAR (1,14)  TOMÀTIGA, ORENGA I FORMATGE FRESC (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CREMA DE CARBASSA  PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA (6,9,12) AMB PATATA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD (4)  <b>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA</b>  IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7)  POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA DE XAMPINYONS (brou de carn, xampinyons, ceba i porro)  BULGUR (1)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DINAR	CIURONS AMB TONYINA I PATATA BULLIDA (4)  HOKI ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN I VERDURA  SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  <b>TUMBET</b>  IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA (2,4,14)  GALLINETA TORRADA (4)  MESCLUM, TOMÀTIGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA  <b>POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES</b>  PATATA BULLIDA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES (1)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  <b>TRAMPÓ AMB POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	AGUIAT DE MONGETA PINTA  <b>POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</b>  <b>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTEJATS AMB OLI, BACÓ I PORRO  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE SENSE ALÈRGENS</b>  LLETUGA, COL LOMBARDA JULIANA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE CARBASSÓ  RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES  <b>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</b>  IOGURT NATURAL (7)	<b>ARRÒS BRUT</b>  PALOMETA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I CEBA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>AMANIDA DE LLETUGA, PERNIL, PASTANAGA I OLIVES (6)</b>  <b>ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS AMB PÈSOLS I PASTANAGA</b>  <b>TIRES DE POLLASTRE AMB VERDURES SALSINA DE SOJA (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>FIDEUS SENSE GLUTEN DE PEIX (4)</b>  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  LLETUGA, REMOLATXA I POMA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>		



### 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 alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.