

# MENÚ MARÇ 2024

## PLAT TRADICIONAL: INDIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					FESTIU 
SOPAR					DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,9,10,11) LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS (9,10,11) TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA (1,9,10,11) NUGGETS DE POLLASTRE (1,2,4,6,7,14) AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÒ (6) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA MARINERA (1,2,4, 9,10,11) LLUÇ A L'APLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11) LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8) IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11) POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11) FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	Conill amb ceba, carxofa i patata fruita del temps	Cuscús amb verdures + salmó a la planxa fruita del temps	Arròs bruós amb verdura i gambes fruita del temps	Salsitxes amb ratatouille i puré de patata fruita del temps	Lluç al forn amb moniato i carbassó fruita del temps
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,6,9,10,11) BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11) IOGURT (7)	ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11) LLUÇ A LA PLANXA (4) CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11) LLOM AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11) PURÉ DE PATATA (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11) LLUÇ ARREBOSSAT (1,2,3,4, 6,7,8,9,10,11,14) MEZCLUM I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	Indiot a la planxa amb col i patata fruita del temps	Crep de pernil + pèsols saltejats fruita del temps	Amanida + pa amb oli de formatge fruita del temps	Truita + blat de les índies amb pastanaga fruita del temps	Saltejat de pasta amb verdures i pollastre fruita del temps
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11) SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA CAPRESSE (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11) SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS INTEGRALS AL PESTO VERMELL (1,3, 6,9,10,11) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14) TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata IOGURT (7)
SOPAR	Llom a la planxa amb moniato i bròquil fruita del temps	Truita frances amb tomàtiga, arròs i alvocat fruita del temps	Rap a la planxa amb mongeta verda i patata fruita del temps	Sopa + pollastre amb carbassa fruita del temps	Ous bullits amb pisto fruita del temps
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11) TRUITA FRANCESA (3) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10,11) HAMBURGUESA DE VEDELLA I POLLASTRE (1,6,12) MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7) CUIXETES DE POLLASTRE TIKI MASSALA (9,10,11) ARRÒS AL VAPOR CREPELLS (1,3,6,7,8)	FESTIU 	FESTIU 
SOPAR	Bacallà amb sanfaina i patata fruita del temps	Remenat d'ou amb pernil + mongeta verda amb pastanaga fruita del temps	Quinoa amb verdures fruita del temps	DIJOUS SANT	DIVENDRES SANT



# MENÚ MARÇ 2024




## PLAT TRADICIONAL: INDIA

Informació sobre els nostres menús
<p>Sempre hi ha Pa moreno integral de forn de llenya (producte local) d'acompanyament i aigua embotellada            Les amanides estàn trempades amb oli d'oliva extra verge premsat en fred            Els nostres iogurts no contenen més de 12,3g de sucre per cada 100ml</p> <p><b>Algunes de les nostres pastes i arrossos són integrals. Estàn destacats en el text amb color marró</b></p> <p>Gran part de les nostres llegums són seques e hidratades previament abans de ser cuinades            Tot el nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible certificada).            El 5% de les nostres carns d'au tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.</p> <p><b>Utilitzem Plats tradicionals de les Illes Balears destacats en el text amb lila</b>  <b>Utilitzem un 10% de Productes ecològics, destacats en el text amb verd</b></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.            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, 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.
<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'espínacs 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 1R BERENAR O PER 3, 2 I FINS 1 TOT 1 GRUP D'ALIMENTS</b>			

# MENÚ MARÇ 2024

## NO GLUTEN

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<p><b>FESTIU</b></p>  <p>DIA DE LES ILLES BALEARS</p>
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p><b>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA</b> (9,10,11)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIURONS ESCALDINS (9,10,11)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)</p> <p><b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ</b> (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)</p> <p>LLUÇ A L APLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB POMA , PRUNES I PATATA (9,10,11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BULLIT (9,10,11)</p> <p><b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA</b> (9,10,11)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)</p> <p>LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)</p> <p>PURÉ DE PATATA (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)</p> <p><b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ</b> (4)</p> <p>MEZCLUM I PIPES (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA CAPRESSE (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>PASTA SENSE GLUTEN AL PESTO VERMELL</b> (9,10,11)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</p> <p>LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)</p> <p><b>LLUÇ A LA MALLORQUINA</b> (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>CUINAT DE CIURONS (9,10,11)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>BRÓQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)</p> <p><b>HAMBURGUESA SENSE GLUTEN</b> (6-9-12)</p> <p>MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)</p> <p><b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA</b> (9,10,11)</p> <p>ARRÒS AL VAPOR</p> <p>IOGURT NATURAL (7)</p>	<p><b>FESTIU</b></p> 	<p><b>FESTIU</b></p> 






### 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 OÜ. 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**

# MENÚ MARÇ 2024

## NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  TRUITA DE PATATA (3)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)  LLUÇ A L'APLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)  <b>LLETUGA I COGOMBRE</b>  IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  IOGURT (7)	ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)  LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  PURÉ DE PATATA (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  <b>MEZCLUM</b>  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  AMANIDA CAPRESSE (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)  ARRÒS BULLIT  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PASTA SENSE GLUTEN AL PESTO VERMELL (9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  <b>LLETUGA I POMA JULIANA</b>  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata</b>  IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  BRÓQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)</b>  <b>HAMBURGUESA SENSE GLUTEN (6-9-12)</b>  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKI MASSALA (9,10,11)</b>  ARRÒS AL VAPOR  <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>FESTIU</b>  DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>  DIVENDRES SANT






### 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.**

# MENÚ MARÇ 2024

## NO FRUITS SECS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS</b>  <b>LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CIURONS ESCALDINS (9,10,11)</b>  <b>TRUITA DE PATATA (3)</b>  <b>LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA (1,9,10,11)</b>  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)</b>  <b>LLUÇ A L APLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)</b>  <b>LLETUGA I COGOMBRE</b>  <b>IOGURT (7)</b>	<b>CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)</b>  <b>POLLASTRE AL FORN AMB POMA , PRUNES I PATATA (9,10,11)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<b>CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  <b>LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BULLIT (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  <b>IOGURT (7)</b>	<b>ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)</b>  <b>LLUÇ A LA PLANXA (4)</b>  <b>CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)</b>  <b>LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)</b>  <b>PURÉ DE PATATA (7)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  <b>MEZCLUM</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</b>  <b>AMANIDA CAPRESSE (7)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)</b>  <b>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE TOMÀTIGA (9,10,11)</b>  <b>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)</b>  <b>TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)</b>  <b>LLETUGA I POMA JULIANA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)</b>  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata</b>  <b>IOGURT (7)</b>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<b>CUINAT DE CIURONS (9,10,11)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  <b>BRÓQUIL AL VAPOR</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA I POLLASTRE (1,6,12)</b>  <b>MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)</b>  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</b>  <b>ARRÒS AL VAPOR</b>  <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>FESTIU</b>   <b>DIJOUS SANT</b>	<b>FESTIU</b>   <b>DIVENDRES SANT</b>






### NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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 MARÇ 2024

## NO OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA SENSE GLUTEN (9,10,11)  INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)  LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8)  IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN (9,10,11)  INDIOT A LA PLANXA  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)  BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)  IOGURT (7)	ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)  LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  PURÉ DE PATATA (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)  MEZCLUM I PIPES (8)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  AMANIDA CAPRESSE (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN (9,10,11)  SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA (9,10,11)  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)  LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata  IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  INDIOT A LA PLANXA  BRÓQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)  HAMBURGUESA SENSE GLUTEN (6-9-12)  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)  CUIXETES DE POLLASTRE TIKI MASSALA (9,10,11)  ARRÒS AL VAPOR  IOGURT NATURAL (7)	<b>FESTIU</b>   DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>   DIVENDRES SANT






### 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 maicena 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 MARÇ 2024

## NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>ESPAGUETTS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,9,10,11)</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  TRUITA DE PATATA (3)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA (1,9,10,11)  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)  LLUÇ A L'APLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)  LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8)  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA DE BULLIT (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LLET (9,10,11)</b>  LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  PURÉ DE PATATA <b>SENSE LACTIS</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MEZCLUM I PIPES (8)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  <b>AMANIDA DE TOMÀTIGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)  ARRÒS BULLIT  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>MACARRONS INTEGRALS AL PESTO VERMELL (1,3,6,9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  BRÓQUIL AL VAPOR  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA I POLLASTRE (1,6,12)</b>  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ SENSE FORMATGETS (9,10,11)</b>  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</b>  ARRÒS AL VAPOR  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>FESTIU</b>   DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>   DIVENDRES SANT






### 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'HARIA 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 MARÇ 2024

## NO LLEGUM

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN (9,10,11)  TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA I CARBASSÓ  INDIOT ARREBOSSAT AMB MAICENA AMB BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11) LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8) IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA  TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)  BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA (9,10,11) IOGURT (7)	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA  LLUÇ A LA PLANXA (4) CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)  LLOM AMB Salsa DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11) PURÉ DE PATATA (7) FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA (9,10,11)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAICENA (4) MEZCLUM I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)  POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA CAPRESSE (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)  SALMÓ AL FORN AMB Salsa DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa DE TOMÀTIGA (9,10,11)  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA I CARBASSA  LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA  TRUITA FRANCESA (3) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)  INDIOT A LA PLANXA MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)  CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11) ARRÒS AL VAPOR IOGURT NATURAL (7)	<b>FESTIU</b>  DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>  DIVENDRES SANT






### NO LLEGUM

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



# MENÚ MARÇ 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA SENSE GLUTEN (9,10,11)</b>  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS A LA MARINERA (2,4, 9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11) LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8) <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN (9,10,11)</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BULLIT (9,10,11)  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	ARRÒS DE PEIX (4,9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	VICHYSOISE DE PORROS <b>SENSE LLET (9,10,11)</b>  LLOM AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11) <b>PURÉ DE PATATA SENSE LACTIS</b> <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>  MEZCLUM I PIPES (8) <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  <b>AMANIDA DE TOMÀTIGA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CUINAT DE LLENTIES <b>SENSE GLUTEN (9,10,11)</b>  SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)  ARRÒS BULLIT <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA (9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA (4,9,10,11,14)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11) <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)</b>  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11):</b> bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  BRÓQUIL AL VAPOR  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)  <b>HAMBURGUESA SENSE GLUTEN (6-9-12)</b>  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ SENSE FORMATGETS (9,10,11)</b>  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</b>  ARRÒS AL VAPOR  <b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>FESTIU</b>   DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>   DIVENDRES SANT






### 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 CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRÀ MENJAR I S'HURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. 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 MARÇ 2024

## NO FRUITS SECS NI LLEGUM

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)</b>  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN (9,10,11)</b>  TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE PATATA I CARBASSÓ</b>  INDIOT ARREBOSSAT AMB MAICENA AMB BRÒQUIL <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11) LLETUGA, COGOMBRE <b>IOGURT (7)</b>	<b>CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)</b>  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11) <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<b>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</b>  TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA (9,10,11)</b>  <b>IOGURT (7)</b>	<b>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</b>  LLUÇ A LA PLANXA (4) CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)</b>  LLOM AMB Salsa DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11) <b>PURÉ DE PATATA (7)</b> <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA (9,10,11)</b>  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAICENA (4)</b>  <b>MEZCLUM</b> <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</b>  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  AMANIDA CAPRESSE (7) <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)</b>  <b>SALMÓ AL FORN AMB Salsa DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)</b>  <b>ARRÒS BULLIT</b> <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa DE TOMÀTIGA (9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) LLETUGA, POMA <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE PATATA I CARBASSA</b>  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11):</b> bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata <b>IOGURT (7)</b>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<b>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</b>  TRUITA FRANCESA (3) BRÒQUIL AL VAPOR <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</b> <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)</b>  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKI MASSALA (9,10,11)</b>  <b>ARRÒS AL VAPOR</b> <b>IOGURT NATURAL (7)</b>	<b>FESTIU</b>  DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>  DIVENDRES SANT






### NO FRUITS SECS NI LLEGUM

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.

# MENÚ MARÇ 2024

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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<p><b>FESTIU</b></p>  <p>DIA DE LES ILLES BALEARS</p>
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA (9,10,11)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN (9,10,11)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I CARBASSÓ</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAICENA AMB BRÒQUIL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)</p> <p>LLETUGA, COGOMBRE</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>PURÉ DE PATATA AMB CARBASSA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA (9,10,11)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VICHYSOISE DE PORROS SENSE LLET (9,10,11)</p> <p>LLOM AMB Salsa DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)</p> <p>PURÉ DE PATATA SENSE LACTIS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I ORENGA (9,10,11)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB MAICENA (4)</p> <p>MEZCLUM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA DE TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT (9,10,11)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB Salsa DE TARONJA I ENERLDO (4,9,10,11)</p> <p>ARRÒS BULLIT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa DE TOMÀTIGA (9,10,11)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>LLETUGA, POMA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I CARBASSA</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (9,10,11)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ SENSE FORMATGETS (9,10,11)</p> <p>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</p> <p>ARRÒS AL VAPOR</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p><b>FESTIU</b></p>  <p>DIJOUS SANT</p>	<p><b>FESTIU</b></p>  <p>DIVENDRES SANT</p>






## 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 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 PODRIA MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. Tots els canvis estan marcats en vermell.

# MENÚ MARÇ 2024

## NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3,6,9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  TRUITA DE PATATA (3)  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA (1,9,10,11)  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ (6)</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  LLETUGA, COGOMBRE I PIPES (8)  IOGURT (7)	CREMA DE COLIFLOR I COCO (9,10,11)  POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA (9,10,11)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA DE BULLIT (1,3,6,9,10,11)</b>  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA (9,10,11)</b>  IOGURT (7)	<b>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA</b>  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7,9,10,11)  LLOM AMB Salsa DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  PURÉ DE PATATA (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA (9,10,11)  <b>TRUITA FRANCESA (3)</b>  MEZCLUM I PIPES (8)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ (9,10,11)  SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  AMANIDA CAPRESSE (7)  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1,9,10,11)  <b>OUS BULLITS (3)</b>  ARRÒS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS	<b>MACARRONS INTEGRALS AL PESTO VERMELL (1,3,6,9,10,11)</b>  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA (9,10,11)</b>  TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3)  LLETUGA, POMA JULIANA I SÈSAM (11)  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA (9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA MALLORQUINA (4,9,10,11):</b> bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata  IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	CUINAT DE CIURONS (9,10,11)  TRUITA FRANCESA (3)  BRÓQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10,11)  HAMBURGUESA DE VEDELLA I POLLASTRE (1,6,12)  MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS (7)  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA (9,10,11)</b>  <b>ARRÒS AL VAPOR</b>  CREPELLS (1,3,6,7,8)	<b>FESTIU</b>  DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>  DIVENDRES SANT





### 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 gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.**

# MENÚ MARÇ 2024

## NO FRUITS SECS NI OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					<b>FESTIU</b>  DIA DE LES ILLES BALEARS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<b>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA</b> (9,10,11)  LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMB PEBRE BORD I ALLETS  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	CIURONS ESCALDINS (9,10,11)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  <b>INDIOT ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA AMB SALTEJAT DE MONGETA VERDA I BACÓ</b> (6)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS A LA MARINERA</b> (2,4, 9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9,10,11)  LLETUGA, <b>COGOMBRE</b>  <b>IOGURT</b> (7)	<b>CREMA DE COLIFLOR I COCO</b> (9,10,11)  <b>POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNES I PATATA</b> (9,10,11)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<b>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN DE BULLIT</b> (9,10,11)  <b>BULLIT DE POLLASTRE AMB MONGETA VERDA I PATATA</b> (9,10,11)  <b>IOGURT</b> (7)	<b>ARRÒS DE PEIX</b> (4,9,10,11)  LLUÇ A LA PLANXA (4)  CANONGES, TOMÀTIGA I COGOMBRE  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>VICHYSOISE DE PORROS</b> (7,9,10,11)  <b>LLOM AMB SALS DE VERDURES</b> (ceba, porro, pastanaga i poma) (9,10,11)  <b>PURÉ DE PATATA</b> (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CUINAT DE MONGETA BLANCA</b> (9,10,11)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ</b> (4)  <b>MEZCLUM</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<b>CREMA D'ESPINACS I CARBASSÓ</b> (9,10,11)  <b>SALSITXES DE CARN DE PORC A LA PLANXA</b> (6,9,12)  <b>AMANIDA CAPRESSE</b> (7)  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CUINAT DE LLENTIES SENSE GLUTEN</b> (9,10,11)  <b>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENERLDO</b> (4,9,10,11)  <b>ARRÒS BULLIT</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA</b> (9,10,11)  <b>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA</b> (4,9,10,11,14)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  <b>LLETUGA, POMA</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>PURÉ DE CIURONS AMB CARBASSA</b> (9,10,11)  <b>LLUÇ A LA MALLORQUINA</b> (4,9,10,11): bledes, grells, espinacs, panses, tomàtiga i patata  <b>IOGURT</b> (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<b>CUINAT DE CIURONS</b> (9,10,11)  <b>INDIOT A LA PLANXA</b>  <b>BRÓQUIL AL VAPOR</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA</b> (9,10,11)  <b>HAMBURGUESA SENSE GLUTEN</b> (6-9-12)  <b>MESCLUM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES</b>  <b>FRUITA DEL TEMPS</b>	<b>CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGETS</b> (7)  <b>CUIXETES DE POLLASTRE TIKA MASSALA</b> (9,10,11)  <b>ARRÒS AL VAPOR</b>  <b>IOGURT NATURAL</b> (7)	<b>FESTIU</b>  DIJOUS SANT	<b>FESTIU</b>  DIVENDRES SANT



### 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.