

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p><b>AMANIDA:</b> lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p><b>AMANIDA:</b> lletuga i canonges,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS <b>SENSE GLUTEN NI FRUITS SECS</b></p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN NI FRUITS SECS

### NO GLUTEN NI FRUITS SECS

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS <b>SENSE FRUITS SECS</b> 
	RABES DE CALAMAR (1,14)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga i canonges,	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO FRUITS SECS

### NO FRUITS SECS

*En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.*

# MENÚ JUNY 2024

## NO OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA <b>RUSSA</b> amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p><b>SALSITXES A LA PLANXA (12)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CIGRONS TREMPATS</b>: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS <b>SENSE OU</b></p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO OU

### NO OU

*En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.*

# MENÚ JUNY 2024

## NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)  AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS  FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)  IOGURT DE SOJA (6)	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN  ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6)  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga i tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)  SALMÓ AL FORN (4)  AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS 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 LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indià  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 ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)  AMANIDA: tomàtiga i orenga  IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)  LLOM AMB SALSAS DE CARN  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)  HOKI A LA PLANXA AMB LLMIMONA, ALL I JULIVERT (4)  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)  RABES DE CALAMAR (1,14)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4)  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indià  ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)  FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL  LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)  AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)  FRUITA DEL TEMPS	  MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LACTOSA NI PVL



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO LACTOSA NI PVL

### 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. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.*



# MENÚ JUNY 2024

## NO LLEGUM

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LLEGUM</p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024


## NO LLEGUM

### NO LLEGUM

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p><b>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</b></p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p><b>IOGURT DE SOJA (6)</b></p>	<p><b>SOPA SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p><b>BRÒQUIL AL VAPOR</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: <b>lletuga i tomàtiga</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p><b>SALSITXES A LA PLANXA (12)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: tomàtiga i orenga</p> <p><b>IOGURT DE SOJA (6)</b></p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM <b>AMB SALSAS DE CARN</b></p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CIGRONS TREMPATS</b>: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p><b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p><b>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN, OU NI LACTOSA</b></p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI OU

### 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 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 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 JUNY 2024

## NO LLEGUM NI FRUITS SECS

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LLEGUM NI FRUITS SECS</p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO LLEGUM NI FRUITS SECS

### 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 JUNY 2024

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

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA (12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>LLUÇ AMB PATATA ROSTIDA (4)</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB BROU DE PEIX I VERDURA (4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>SALSITXES A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE DE BLAT DE LES INDIES (4)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA I ORENGA</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALS DE CARN</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀTIGA</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>SOPA SENSE GLUTEN AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4) SENSE PÈSOLS</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE PATATA I PORRO</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN NI LACTOSA NI OU, NI FRUITS SECS NI LLEGUM</p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

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

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



# MENÚ JUNY 2024

## NO PEIX NI MARISC

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB PATATA ROSTIDA (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALSITXES A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3)</p> <p>REMENAT D'OU (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi</p> <p>ESPAGUETIS AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3,6,10,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS</p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO PEIX NI MARISC

### NO PEIX NI MARISC

*En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I / O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostre comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.*

# MENÚ JUNY 2024

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)  AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS  TRUITA FRANCESA AMB PATATA ROSTIDA (3)  IOGURT DE SOJA (6)	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN  BRÒQUIL AL VAPOR  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB PASTANAGA  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga i tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)  INDIOT A LA PLANXA  AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALS 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 LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus 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 verdures, alls i llorer)  SALSITXES A LA PLANXA (12)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  IOGURT DE SOJA (6)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)  LLOM AMB SALS DE CARN  PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS TREMPATS: patata ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3)  REMENAT D'OU (3)  AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)  INDIOT ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE LES INDIES  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB PÈSOLS  TRUITA DE PATATA (3)  AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi  ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALS DE TOMÀTIGA (12)  FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)  FRUITA DEL TEMPS	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE PEIX NI MARISC NI LACTOSA



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

### NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

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 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 JUNY 2024

## NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6)	AMANIDA: lletuga i tomàtiga	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALSAS DE CARN	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA: tomàtiga i orenga	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	
	RABES DE CALAMAR (1,14)	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE LACTOSA NI PVL NI FRUITS SECS
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xeri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges,	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

### NO FRUITS SECS NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN 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 JUNY 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA	<b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b>	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b>
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	<b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		<b>ENSALADILLA RUSSA</b> amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit i tonyina i maionesa (3,4,6)	AMANIDA: <b>lletuga i tomàtiga</b>	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	<b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	FRUITA DEL TEMPS	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)	AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot	<i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b>	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM <b>AMB SALSAS DE CARN</b>	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	<b>AMANIDA</b> : tomàtiga i orenga	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	<b>IOGURT DE SOJA (6)</b>	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b>	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	
	<b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b>	TRUITA DE PATATA (3)	ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)	<b>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE GLUTEN NI LACTOSA</b>
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	
	<b>FRUITA DEL TEMPS</b>	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL


### NO GLUTEN, LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN 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 maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gracies per la vostre comprensió. Tots



# MENÚ JUNY 2024

## NO FRUITS SECS NI OU

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA <b>RUSSA</b> amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES</b> (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSINA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p><b>SALSITXES A LA PLANXA</b> (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b>: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES</b> (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSINA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CIGRONS TREMPATS</b>: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSINA DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges,</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS <b>SENSE OU NI FRUITS SECS</b></p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO FRUITS SECS NI OU

### NO FRUITS SECS NI OU

*En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU per evitar possibles conatminacions creuades. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.*

# MENÚ JUNY 2024

## NO OU NI LACTOSA NI PVL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p><b>IOGURT DE SOJA (6)</b></p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p><b>BRÒQUIL BULLIT</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)</p> <p><b>SALSITXES A LA PLANXA (12)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b>: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: <b>TOMÀTIGA I OREGANO</b></p> <p><b>IOGURT DE SOJA (6)</b></p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB <b>SALSA DE CARN</b></p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CIGRONS TREMPATS</b>: patata, tonyina, olives negres i tomàtiga xerry (4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIJONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p><b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi</p> <p><b>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	 <p><b>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS SENSE OU NI LACTOSA</b></p>



BONES VACANCES D'ESTIU

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

**NO LACTOSA NI PVL**

# MENÚ JUNY 2024

## NO OU NI 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. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alérgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.*

# MENÚ JUNY 2024

## AMB PROPOSTES DE SOPAR

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)	CREMA DE VERDURES DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,9,10)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)	FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC amb pebre vermell (2,4,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	SALMÓ AL FORN (4)
	AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres		ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i llorer)	AMANIDA DE LLAÇOS (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indi	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)	VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)	CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4)
	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1)	ARRÒS DE PEIX (4)	AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indi	AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL	MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS 
	RABES DE CALAMAR (1,14)	TRUITA DE PATATA (3)	LASSANYA DE CARN DE VEDELLA (1,2,3,6,7,9,14)	LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (1,4)	
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives		AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## AMB PROPOSTES DE SOPAR

PROPOSTES DE SOPARS COMPLEMENTARIS					
	DILLUNS 3	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SOPARS	Amanida de patata amb ou bullit	Indiot amb verdures i arròs + fruita	Llenguado a la planxa amb bròquil i patata + fruita	Amanida + pa amb oli	Sopa + remenat d'ou amb mongeta verda
	DILLUNS 10	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SOPARS	Puré de pastanaga + seitons arrebossats	Truita de patata amb pisto + fruita	Gaspatxo + indiot al forn amb patata	Ous ferrats amb arròs i amanida + fruita	Pollastre a la planxa amb moniato i amanida + fruita
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
SOPARS	Burritos de pollastre amb verdures + fruita	Mongeta verda amb patata + rap a la planxa + fruita	Humus amb crudités + remenat d'ou	Sopa + Indiot a la planxa amb amanida + fruita	Puré de verdures + bacallà al forn amb patata + fruita

### 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 lany.

El 5% de les nostres carns d'au tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.

El 5% Dels nostres ous tenen certificat "welfare" que promou el benestar animal.

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

**Utilitzem un 10% de Productes ecològics, destacats en el text amb verd**

**El 70% de les nostres pastes i arrossos son integrals, distingides en color marró.**

Utilitzem Productes de temporada segons el calendari APAEMA:

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

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

\* en cas de dieta sense carn de porc per crencies 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.

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

### GUIA PER A L'ELABORACIÓ DE BERENARS SALUDABLES

#### BERENAR A CASA

ELS BERENARS HAN DE SER COMPOSTOS PELS SEGÜENTS GRUPS D'ALIMENTS:

FARINACIS (a base de cereals y pseudocereals preferentment integrals tipo pa, avena, quinoa)	LÀCTIC (llets, iogurts, formatges) o BEGUDES VEGETALS	FRUITA i/o FRUITS SECS i/o FRUITA SECA	TAMBÉ PODEM AFEGIR VEGETALS I LLEGUMS, LLABORS, OUS I EN OCASIONS ALGÚN EMBUTIT
--	---	--	---

#### EXEMPLES PER CASA:

llet + cereals + peça de fruita  
batut de ( kiwi o maduixes o taronja, grapat d'espinaçs 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

EL BERENAR DE L'ESCOLA POT ESTAR COMPOST PELS GRUPS PRINCIPALS DELS ALIMENTS QUE COMPONEN EL 1R BERENAR O PER 3, 2 I FINS I TOT 1 GRUP D'ALIMENTS

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (6,7)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, xerris i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>CREMA DE VERDURES DEL TEMPS</b></p> <p><b>FRIT MALLORQUÍ DE PEIX I MARISC</b> amb pebre vermell (2,4,14)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (9)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA I GAMBETES (2,4,14)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>SALMÓ AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, col lombarda i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
DINAR	<p>ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SALSAS DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloret)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PASTA <b>SENSE GLUTEN</b>: tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus d'indiot</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA I BACÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><i>CUINAT DE LLENTIES</i> <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>VICHYSOISE de porros i ceba (sense nata)</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyons (7)</p> <p>PATATA ROSTIDA</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xery (3,4)</p> <p>HOKI A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga, cogombre i pastanaga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
DINAR	<p>PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA <b>SENSE GLUTEN</b></p> <p><b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p><b>FRUITA DEL TEMPS</b></p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4)</p> <p>TRUITA DE PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: Fulles de roure, canonges, xerri i olives</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiot</p> <p>ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PILOTES I SALSAS DE TOMÀTIGA (6,12)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AGUIAT DE MONGETA PINTA AMB CEBA I COL</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, canonges, i sèsam (11)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FINAL DE CURS <b>SENSE GLUTEN</b></p> 



BONES VACANCES D'ESTIU

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

# MENÚ JUNY 2024

## NO GLUTEN

### NO GLUTEN

*En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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.*