



MENÚS MENJADOR



Octubre

		A F	1 Mongetes gratinades Trita de pernil dolç amb amanida Raïm	G D A	2 Col i flor Crestes de tonyina amb tomàquet amanit Pera	D A C	3 Llenties amb pastanaga Lluç arrebossat amb enciam Kiwi	A F	4 Pasta salsa soja Cap de llom a la planxa amb amanida Plàtan
A C D	7 Llaços amb bròquil Calamars a la Romana amb enciam Pruna		8 Arròs amb xampinyons Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada Poma	D A C	9 Cigrons , tonyina, olives i cherry Mandonguilles de peix Plàtan	A C	10 Patata i mongeta Panets de la Sra.Maria amb amanida Raïm	C G	11 Llenties a la jardinera Trita de formatge amb tomàquet Mandarina
C D	14 Mongetes ,xoriço i patates Trita de tonyina amb enciam Plàtan	D C G	15 Bledes amb patates Orada al forn Pastis de formatge	G D	16 Crema de porros amb poma Bacallà amb salsa de tomàquet Magrana	A D	17 Pasta napolitana Pollastre al forn amb gambes Plàtan		18 Amanida verda Llenties amb arròs amb verduretes Mandarina
	21 Arròs amb verduretes Pollastre al forn Plàtan	G D A	22 Crema de carbassa,moniato i tonyina Maires amb fesols Raïm	A G	23 MOWGLIS Macarrons amb dos salses Hamburguesa amb patata al forn Gelats	D C	24 Cigrons amb bacallà Trita de carbassó amb enciam Mandarina	D	25 Mongeta verda amb pastanaga Sepionets amb suc Plàtan
D A	28 Llenties estofades Lluç al forn amb albergínia Mandarina	L F G	29 Arròs saltejat salxixes amb chip de moniato Iogurt	C	30 Cigrons amb verduretes Trita de pernil salat amb panotxa Pera	G A	31 Crema de verdures Mandonguilles guisades Poma		

La cuina es reserva el dret de modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

(#) Verdures ecològiques, de proximitat i de temporada o peix fresc

El menú ha sigut revisat per una dietista

LLISTA DE PRODUCTES QUE PODEN OCASIONAR AL·LÈRGIES (AL·LÈRGENS)

A-Cereals que contenen gluten (és a dir, blat civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats.	H-Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons...
B-Crustacis i productes fets a base de crustacis.	I-Api
C-Ous i productes a base d'ous.	J-Mostassa
D-Peixes i productes fets a base de peix.	K-Grans de sèsam
E-Cacauets i productes fets de cacauets.	L-Diòxid de sofre/sulfit
F-Soja i productes a base de soja.	M-Mol·luscs
G-Llet i tots els seus derivats (inclosa la lactosa)	N-Tramussos

SI HEM DINAT PODEM SOPAR

Cereals, fècules o llegums..... Hortalises crues
 Verdures Cereals, fècules
 Carn..... Peix,Ou
 Peix.....Carn magra o ou
 Ou.....Peix o carn magra
 Fruita.....Làctics o fruita
 Làctics.....Fruita



Octubre

Llar d'Infants

		A F	1 Mongetes gratinades Truita de pernil dolç Poma	G D A	2 Col i flor Crestes de tonyina Pera	D A C	3 Llenties amb pastanaga Lluç arrebossat amb enciam Kiwi	A F	4 Pasta salsa soja Mandonguilles guisades Plàtan
A C D	7 Llaços amb bròquil Hamburguesa de peix Pruna		8 Arròs amb xampinyons Pollastre guisat Poma	D A C	9 Cigrons estofats Mandonguilles de peix Plàtan	A C	10 Patata i mongeta Panets de la Sra.Maria Pera	C G	11 Llenties a la jardinera Truita de formatge Mandarina
C D	14 Mongetes ,xoriço i patates Truita de tonyina Plàtan	D C G	15 Bledes amb patates Orada al forn Pastis de formatge	G D	16 Crema de porros amb poma Bacallà amb salsa de tomàquet Magrana	A D	17 Pasta napolitana Pollastre al forn amb gambes Plàtan		18 Amanida verda Llenties amb arròs amb verduretes Mandarina
	21 Arròs amb verduretes Pollastre al forn Plàtan	G D A	22 Crema de carbassa, moniato i tonyina Maires amb fesols Poma	A G	23 MOWGLIS Macarrons amb dos salses Hamburguesa amb patata al forn Gelats	D C	24 Cigrons amb bacallà Truita de carbassó Mandarina		25 Mongeta verda amb pastanaga Peix al forn Plàtan
D A	28 Llenties estofades Lluç al forn amb albergínia Mandarina	L F G	29 Arròs saltejat Salxixes amb chip de moniato Iogurt	C	30 Cigrons amb verduretes Truita de pernil salat Pera	G A	31 Crema de verdures Mandonguilles guisades Poma		