



MENÚS MENJADOR



Setembre

A C G	14 Cus-cus amb verdures# Croquetes de pollastre amb amanida# Meló	C	15 Amanida d'arròs Mandonguilles vegetals Plàtan	C G	16 Llenties, pastanaga, pernil, blat de moro Trita de formatge amb tomàquet #i olives Kiwi	A D G C	17 Pasta tropical Llom arrebossat amb amanida# Síndria	G D	18 Crema de carbassó# Bacallà gratinat Iogurt
D	21 Arròs integral saltejat Lluç al forn Prunes	C	22 Empedrat de cigrons Trita de carbassó# Amb amanida# Síndria	G A	23 Mongeta tendra i patates Rodó de paó amb suc Iogurt	A G	24 Espirals amb tonyina Albergínia farcida d'arròs i verdures# Meló	G A D	25 Seques gratinades Seitó# fregit amb amanida# Plàtan
G	28 Crema de porros Pollastre al forn amb fajols Síndria	A C	29 Ensaladilla Panets de la Sra.Maria Amb amanida# Meló	D	30 Arròs amb verdures Bonito# amb tomàquet Plàtan	A D C G	1 Espaguetis al pesto Hamburguesa de peix Amb amanida# Iogurt	C	2 Soja saltejada amb pernil Trita de patates i ceba amb amanida# Pruna

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/sulfits
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 llegums cuits
Verdures	Cereals, fècules
Carn.....	Peix,Ou
Peix.....	Carn magra o ou
Ou.....	Peix o carn magra
Fruita.....	Làctics o fruita
Làctics.....	Fruita



MENÚS MENJADOR



Setembre Llar d'Infants

A C G	14 Cus-cus amb verdures# Croquetes de pollastre Meló	C	15 Amanida d'arròs Mandonguilles vegetals Plàtan	C G	16 Llenties, pastanaga, pernil, blat de moro Trita de formatge Kiwi	A D G C	17 Pasta tropical Pollastre arrebossat Síndria	G D	18 Crema de carbassó# Bacallà gratinat Iogurt
D	21 Arròs integral saltejat Lluç al forn Prunes	C	22 Empedrat de cigrons Trita de carbassó# Síndria	G A	23 Mongeta tendra i patates Rodó de paó amb suc Iogurt	A G	24 Espirals amb tonyina Albergínia farcida d'arròs i verdures# Meló	G A D	25 Seques gratinades Seitó# fregit Plàtan
G	28 Crema de porros Pollastre al forn Síndria	A C	29 Ensaladilla Panets de la Sra.Maria Meló	D	30 Arròs amb verdures Bonito# amb tomàquet Plàtan	A D C G	1 Espaguetis al pesto Hamburguesa de peix Iogurt	C	2 Crema de carbassó# Trita de patates i ceba Pruna

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/sulfits
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 llegums cuits
Verdures	Cereals, fècules
Carn.....	Peix,Ou
Peix.....	Carn magra o ou
Ou.....	Peix o carn magra
Fruita.....	Làctics o fruita
Làctics.....	Fruita