



MENÚS MENJADOR



Maig

3 Amanida cigrons eco Estofat de vedella poma	A D B	4 Macarrons a la marinera Angel amb salsa verda pera	C	5 Llenties amb pernil Truita de carbassó amb tomàquet taronja	G	6 Arròs amb bacon Mandonguilles vegetals Iogurt	L C F A	7 Ensaladilla Panets de la Sra. Maria amb amanida# plàtan
G 10 Crema de pastanaga Pollastre al forn kiwi	A G	11 Soja saltejada Pizza Poma	D C	12 Bledes# amb patates Hamburguesa de peix amb tomàquet Plàtan	D A	13 Llenties amb arròs Crestes de tonyina amb enciam Maduixes	A F D G	14 Pasta amb salsa soja Truita paisana amb pastanaga Iogurt
D C G A 17 Empedrat # de bacallà Truita de formatge amb pa tomàquet Síndria	L F	18 Patata i mongeta Botifarra amb cigrons eco Maduixes	D A	19 Amanida # de fruites Fideuà Poma	G H F	20 Crema de porros Cap de llom amb salsa agredolça Iogurt	A D	21 Arròs integral saltejat Seitó# fregit amb amainda# Meló
C A 24 Col# i patata Escalopa de vedella amb tomàquet Meló	D F	25 Pasta tropical Orada al forn amb patata i ceba Maduixes	G	26 Arròs amb xampinyons Pollastre a la crema Pera	D C	27 Amanida de cigrons# Ous farcits de tonyina Síndria	A D C H	28 Brocoli amb patata lluç arrebossat amb amanida# crepe de nutella

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



Maig

Llar d'Infants

3 Amanida cigrons eco Estofat de vedella poma	A D B	4 Macarrons a la marinera Angel amb salsa verda pera	C	5 Llenties amb pernil Truita de carbassó taronja	G	6 Arròs amb bacon Mandonguilles vegetals Iogurt	L C F A	7 Ensaladilla Panets de la Sra. Maria plàtan
G 10 Crema de pastanaga Pit de pollastre al forn kiwi	A G	11 Crema de carbassó Pizza Poma	D C	12 Bledes# amb patates Hamburguesa de peix Plàtan	D A	13 Llenties amb arròs Crestes de tonyina Maduixes	A F D G	14 Pasta amb salsa soja Truita paisana Iogurt
D C G 17 Mongetes estofades Truita de formatge amb pa tomàquet Síndria	L F	18 Patata i mongeta Botifarra amb cigrons eco Maduixes	D A G	19 Crema de carbassa Fideuà Poma	G H F	20 Crema de porros Cap de llom amb salsa agredolça Iogurt	A D	21 Arròs integral saltejat Seitó# fregit Meló
C A 24 Col# i patata Pit de pollastre arrebossat Meló	D F	25 Pasta tropical Orada al forn amb patata i ceba Maduixes	G	26 Arròs amb xampinyons Pit de pollastre a la crema Pera	D C	27 Cigrons saltejats Ous farcits de tonyina Síndria	A D C H	28 Brocoli amb patata lluç arrebossat crepe de nutella

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

Ilegums cuits

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

