

# NOVEMBRE 2016



1

2

SPAGUETTIS A LA  
BOLONYESA  
1-3-7

LLUÇ TORRAT AMB  
MINESTRA DE  
VERDURA  
4

FRUITA

3

CUINAT DE MONGETES  
*Amb carabassa ecològica*

TRUITA DE PATATES  
I CEBA AMB LLETUGA,  
CEBA I BLAT DE MORO  
3

FRUITA

4

SOPA DE BROU DE  
POLLASTRE  
1-3

PILOTETES DE CARN  
AMB SALSA DE  
TOMÀTIGA I ARROS  
1-6

FRUITA  
*Amb Fruita ecològica*

7

ENSALADA TEBA  
D'ESPIRALS AMB  
FORMATGE GRATINAT  
1-3-7

REDÒ D'INDIOT A LA  
PLANXA AMB LLETUGA,  
CANONGES I BLAT  
DE MORO  
*Amb lleguga ecològica*

FRUITA

8

CREMA DE PASTANAGA  
I CROSTONS  
1

LLENGUAT AMB  
PICADA D'AI I  
XULIVERT AMB  
PATATES  
4

IOGURT VITALINEA  
7

9

ARRÒS A LA CUBANA  
AMB OU I SALSA DE  
TOMÀTIGA  
3

RABAS DE CALAMAR  
AMB LLETUGA, CEBA  
TOMÀTIGA I OLIVES  
1-3-4

FRUITA  
*Amb Fruita ecològica*

10

CUINAT DE LLENTIES  
*Amb carabassa ecològica*

SALSITXES CASOLANES  
AMB PURÉ DE PATATA  
7

FRUITA

11

SOPA DE PEIX AMB  
GAMBETES I SÈPIA  
1-2-3-4-14

ESCALDUMS DE  
POLLASTRE AMB  
PATATA I PASTANAGA

FRUITA

14

CREMA DE CARABASSÍ  
AMB FORMATGE FRESC  
7

CORDON BLUE AMB  
PATATES  
1-3-7

IOGURT VITALINEA  
7

15

CUINAT DE CIURONS  
*Amb ciurons ecològics*

TRUITA DE PATATA I  
VERDURES AMB  
TOMÀTIGA CHERRY Y  
FORMATGE FRESC  
3

FRUITA  
*Amb Fruita ecològica*

16

ARRÒS SALTEJAT  
AMB PEBRE VERMELL  
PESOL, CUIXOT, BLAT  
DE MORO  
6

BACALLA GRATINAT  
AMB ENSALADA DE  
TARDOR  
4

*Amb lletuga ecològica*  
FRUITA

17

FIDEUA DE PEIX I  
MARISC  
1-2-3-4-14

HAMBURGUESA AMB  
SALSA DE TOMÀTIGA I  
PEBRES

FRUITA

18

SOPA DE BROU DE  
POLLASTRE AMB  
PINYONET  
1-3

BULLIT DE POLLASTRE  
AMB COL, PATATA I  
MONGETES

FRUITA

<p>21</p> <p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS 1-3</p> <p>ANELLS DE PEIX AMB PATATES AL FORN 12</p> <p>IOGURT VITALINEA 7</p>	<p>22</p> <p>CUINAT DE LLENTIES <i>Amb carabassa ecològica</i></p> <p>LLUÇ AMB SALSÀ VERDA I GUARNICIÓ D'ARRÒS 4</p> <p>FRUITA</p>	<p>23</p> <p>MACARRONS A LA BOLONYESA 1-3</p> <p>PITERA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBÀ I VERDURES</p> <p>FRUITA</p>	<p>24</p> <p>ENSALADA D'ARRÒS MARINER 2-14</p> <p>ESCALOP ARREBOSSAT AMB ENSALADA VARIADA I TOMÀTIGA 1-3-7</p> <p>FRUITA</p>	<p>25</p> <p>FIDEUS CASOLANS AMB CARXOFA I MONGETES 1-3</p> <p>RAGÚ DE VEDELLA AMB VERDURES</p> <p>FRUITA <i>Amb Fruita ecològica</i></p>
<p>28</p> <p>SOPA DE BROU AMB FIDEUI 1-3</p> <p>AGUIAT DE PILOTES AMB VERDURES I PATATES 1-7</p> <p>FRUITA</p>	<p>29</p> <p>ENSALADA DE PATATA I OU BULLIT 3</p> <p>LLAMPUGA AMB TUMBET 4</p> <p>IOGURT VITALINEA 7</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE CARABASSA 7</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE AMB ENSALADA MEDITERRÀNEA</p> <p>FRUITA <i>Amb Fruita ecològica</i></p>		

Els plats que utilitzem productes ecològics amb la seva elaboració: ciurons, carabassa, porro, lletuga i taronges

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN PA MORENO I LES ENSALADAS ESTAN TREMPADES AMB OLI D'OLIVA.

PREVIA PETICIÓ A LA CUINA, ES PREPARAN PLATS DE RÉGIM PER ALS NINS AMB INDISPOSICIÓ. PLATS ESPECIALS PER INTORLERÀNCIA O ALÈRGIA A CUALSEVOL ALIMENT QUE TINGUI EL MENÚ (HA D'ESTAR JUSTIFICADA PER EL METGE O ESPECIALISTA, INDICANT LA DIETA A SEGUIR.

### INFORMACIÓ DE INTOLERÀNCIES I ALÈRGIES ALIMENTÀRIES QUE PODEN TENIR ELS MENÚS:

Dins el menú diari especificuem amb un nombre l'al·lèrgia o intolerància que contingui el plat.

AL.LERGÒGENS / INTOLERÀNCIES	PUNTS
Cereals que contenguin gluten	1
Crustacis	2
Ous i productes que tinguin ou	3
Peix i productes que tinguin peix	4
Cacauets o productes que tinguin cacauets	5
Soja i derivats de la soja	6
Llet i els seus derivats, inclou la lactosa	7
Fruits amb pela (nous, ametlla, avellana, altres fruits secs i productes derivats)	8
Api i productes que el contenguin	9
Mostassa	10
Sèsam	11
Diòxid de sofre i sulfits (en concentracions $\geq 10\text{mg/l}$ de $\text{SO}_2$ )	12
Tramús o llobí i productes que tinguin tramús	13
Mol.luscs i productes que tinguin mol.luscs	14