

NOVEMBRE 2016



MENÚ PER CELIACS

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 llegua ecològica

FRUITA

8

CREMA DE PASTANAGA
I CROSTONS
1

LLENGUAT AMB
PICADA D'AI I
XULIVERT AMB
PATATES
4

IOGURT
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
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>NATILLA 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 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 7</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE CARABASSA 7</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE AMB ENSALADA MEDITERRÀNEA 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 especifiquem amb un nombre l'al·lèrgia o intolerància que contingui el plat.

AL.LERGÒGENS / INTOLERÀNCIES	PUNTS
Cereals que continguin 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 continguin	9
Mostassa	10
Sèsam	11
Diòxid de sofre i sulfits (en concentracions $\geq 10\text{mg/l}$ de SO ₂)	12
Tramús o llobí i productes que tinguin tramús	13
Mol.luscs i productes que tinguin mol.luscs	14

En els nins celíacs, adaptem els menús del mes.

Les pautes que seguim són: la pasta és sense gluten, els arrebossats es fan sense gluten, els fregits es fan amb oli net i només s'utilitza per els celíacs, no utilitzem condiments que duguin gluten. Els iogurts i natilles són sense gluten.