

INFORMACIÓ AL·LÈRGENS QUE CONTEMPEM





- GL GLUTEN
- LE LLET
- HU OUS
- PS PEIX
- MO MOL-LUSCS
- CR CRUSTACIS
- FR FRUITS SECS
- CA CACAUET
- SJ SOJA
- AP API
- MO MOSTASSA
- AZ TRAMIÚS
- SE SÈSAM
- SU SULFITS



SOPARS

En dietes per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, el plat i / o les seves condicions d'elaboració es modifiquen perquè el producte final no presenti l'al·lèrgen o les seves traces.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
-Llenties estofades amb verdures i picada. - Peix a la planxa amb remolatxa ratllada -Fruita del temps. Crema de carbassa Filet de lluç a la planxa.	-Amanida amb pastanaga olives ,tomàquet i daus de gall d'indi. - Macarrons bolonyesa -Fruita del temps. Verdura saltejada amb all i truita al gust.	- Crema de porro, nap i carbassó amb crostons -Gall d'indi al forn amb salsa. -Fruita del temps. Sopa de pistons i Torrada amb pernil	- Arròs a la cassola amb peix i marisc. -.Truita de carbassó amb enciam. -Fruita del temps Hamburguesa de vedella amb xampinyons	-Verdura variada del maresme. - Tronc de lluç a la planxa amb salsa de tomàquet i amanida. - Fruita del temps Pizza al gust (formatge sense lactosa)
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
	-Sopa de peix amb arròs. - Aletes de pollastre amb salsa de tomàquet i enciam. - Fruita del temps. Llenguado a la planxa amb carbassó	-Amanida completa. -Estofat de carn magra amb verdures - Fruita del temps. Crema de verdures i truita al gust	-Verdura -Filet de lluç arrebossat amb farina de cigrons i pastanaga -Fruita del temps Llom planxa amb tomàquet natural	-Caldo d'escudella -Carn d'olla i cigrons. -Fruita del temps. Entrepà calent
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
-Amanida tibida de pasta i verdures. -Calamars a la planxa amb maionesa -Fruita del temps. Salsitxes a la planxa amb salsa tomàquet.	-Timbal de coliflor, patata i pastanaga. -Bistec de vedella amb tomàquet natural. -Fruita del temps Lluç a la planxa amb espinacs saltejats	- Sèpia estofada amb patata i pèsols. -Mil fulles de tomàquet i formatge (sense lactosa). -Fruita del temps Gall d'indi a la planxa amb enciam.	-Arròs amb verdures -Pollastre a la planxa amb pastanaga i olives - Fruita del temps Timbal de patates amb tonyina i bacon.	-Cigrons estofats amb verdura i picada. -Ous durs amb salsa de tomàquet. -Fruita del temps. Pizza al gust (formatge sense lactosa)

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
- Bullit de verdures del maresme	-Arròs blanc amb tomàquet.	-Espaguetis bolonyesa.	-Llenties amb verdures.	-Amanida "Rusa"
-Pollastre al forn amb patates	-Maires de Palamós arrebossades amb farina de cigrons i pastanaga.	-Carn magra amb enciam	- Truita de calçots amb enciam.	-Pit de pollastre a la planxa amb carbassó
-Fruita del temps	-Fruita del temps.	-Fruita del temps.	-Fruita del temps	-Fruita del temps
 Verdura saltejada amb pernil.	 Botifarra a la planxa amb amanida	 Wok de verdures i truita al gust.	 Broqueta de gall d'indi amb verdures.	 Entrepà calent

MARÇ

MARCADOR,
DE FA FRED
I DE CALOR.



SOLUCIÓ:
MARÇ MARCADOR,
DE NIT FA FRED
I DE DIA CALOR

En dietes per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, el plat i / o les seves condicions d'elaboració es modifiquen perquè el producte final no presenti l'al·lergen o les seves traces.

Aquest menú ha sigut revisat i supervisat per: *Vanessa Tenedor*

Assessora Nutricional , Dietista