MAIG 2025

El menjar del petit
SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS

MENÚ TRITURAT SENSE BERENARS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 Llegum, carbassa, porro, oli d'oliva Ou fruita	6 Patates, pastanaga, mongeta tendra, oli d'oliva Salmó fruita	7 Sèmola, carbassa, porro, oli d'oliva Ou fruita	8 Patates, pastanaga, carbassó, oli d'oliva Pollastre fruita	9 Patates, pastanaga, porro, api, oli d'oliva Llom fruita
12 Patates, carbassa, porro, oli d'oliva Ou fruita	13 Patates, pastanaga, mongeta tendra, oli d'oliva Llom fruita	14 Patates, carbassa, porro, oli d'oliva Pollastre fruita	15 Sèmola, pastanaga, carbassó, oli d'oliva Vedella fruita	16 DIA INTERNACIONAL DE LA CELIAQUIA Llegum, pastanaga, porro, api, oli d'oliva Lluç fruita
19 Patates, carbassa, porro, oli d'oliva Llom fruita	20 Llegum, pastanaga, mongeta tendra, oli d'oliva Ou fruita	21 Patates, carbassa, porro, oli d'oliva Bacallà fruita	22 Sèmola, pastanaga, carbassó, oli d'oliva Pollastre fruita	23 Patates, pastanaga, porro, api, oli d'oliva Vedella fruita
26 Sèmola, carbassa, porro, oli d'oliva Lluç fruita	27 Patates, pastanaga, mongeta tendra, oli d'oliva Gall dindi fruita	28 Patates, carbassa, porro, oli d'oliva Ou fruita	29 Patata, pastanaga, carbassó, oli d'oliva Gall dindi fruita	30 Llegum, pastanaga, porro, api, oli d'oliva Lluç fruita

Notes

Al·lèrgies i intoleràncies
Al·lèrgies l'ou: la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.
Intolerància a la lactosa: es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.
Celiaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.
Al·lèrgia al peix: se substituirà per pollastre.
Al·lèrgia al marisc: es farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.
Al·lèrgia als llegums: se substituirà per patates.
Al·lèrgia a la proteïna de la vaca: Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV.
Menús no porc: se substituirà per pollastre.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.
En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Els iogurts son sense sucre

MªCarmen Ávila
Dietista-Nutricionista | Col·legiada Núm. CAT001011