

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendada: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| GENER | | Dilluns 10 | Dimarts 11 | Dimecres 12 | Dijous 13 | Divendres 14 | |
|-------------------|-----------|--|--|---|---|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i pollastre | Puré de patata, amb carabassí, porro i peix (4) | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me | |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i peix al forn (4) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort | |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita a la francesa amb enciam (3) | logurt sense sucre (2) | Fruita del temps | Pasta amb bolonyesa de me i verdures | |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i ciurons | Puré de patata amb carabassí porro i mongetes | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i llenties |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i mongetes al forn | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort | |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita de ciuró amb enciam | logurt vegetal (8) | Fruita del temps | Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendada: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| GENER | | Dilluns 17 | Dimarts 18 | Dimecres 19 | Dijous 20 | Divendres 21 |
|-------------------|-----------|--|---|--|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassí, porro, patata i me o vedella | Puré de carabassa, pastanaga i pollastre | Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4) | FESTIU | Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre |
| | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i peix (4) | FESTIU | Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1) |
| SÒLID | 2N PLAT | Truita de patata amb porro (3) | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | FESTIU | Fruita del temps |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassí, porro, patata i ciuró | Puré de carabassa, pastanaga i lleties | Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum | FESTIU |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i paté de llegum | FESTIU | Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons |
| | 2N PLAT | Truita de ciuró amb patata i porro | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | FESTIU | Fruita del temps |
| SÒLID | | | | | | |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| GENER | | Dilluns 24 | Dimarts 25 | Dimecres 26 | Dijous 27 | Divendres 28 |
|-------------------|-----------|---|--|---|---|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i peix (4) | Puré de pastanaga, patata i vedella o me | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí | Puré de patata amb carabassa i pollastre |
| | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta amb salsa de colflori i bledes (1) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Arròs amb verdures i pollastre |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Peix aguiat o al forn amb guarnició (4) | Truita a la francesa amb amanida (3) | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i llegums | Puré de pastanaga, patata i mongeta | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Arròs amb verdures i paté de llegums |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Hamburguesa vegetal amb guarnició (4) | Truita de ciuró amb amanida | Fruita del temps |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendada: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| GENER-FEBRER | | Dilluns 31 | Dimarts 1 | Dimecres 2 | Dijous 3 | Divendres 4 |
|-------------------|-----------|--|--|---|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré patata, pastanaga, ceba i pollastre | Puré de pastanaga, ceba i llenties | Puré de carabassa amb patata i peix (4) | Puré de mongetes, carabassí, ceba i porro | Puré de carabassí, porro, patata i vedella o me |
| | 1R PLAT | Arròs tres verdures i truita (3) | Pasta amb bolonyesa de llenties (1) | Crema de carabassa i colflori | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | Peix a la planxa o forn amb amanida (4) | Fruita del temps | Estofat de me o vedella amb patates i verdures (14) |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré patata, pastanaga, ceba i ciuró | Puré de pastanaga, ceba i llenties | Puré de patata amb carabassa i llegums | Puré carabassí, porro, patata i llegums |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Arròs tres verdures i truita de ciuró | Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties | Crema de carabassa i colflori | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida | Estofat de llegums amb patates i verdures (14) |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendada: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| FEBRER | | Dilluns 7 | Dimarts 8 | Dimecres 9 | Dijous 10 | Divendres 11 |
|-------------------|-----------|--|--|---|---|--|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i pollastre | Puré de patata, amb carabassí, porro i peix (4) | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i peix al forn (4) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita a la francesa amb enciam (3) | logurt sense sucre (2) | Fruita del temps | Pasta amb bolonyesa de me i verdures |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | TRITURAT | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i ciurons | Puré de patata amb carabassí porro i mongetes | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i llenties |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i mongetes al forn | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita de ciuró amb enciam | logurt vegetal (8) | Fruita del temps |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| FEBRER | | Dilluns 14 | Dimarts 15 | Dimecres 16 | Dijous 17 | Divendres 18 |
|-------------------|-----------|--|---|--|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassí, porro, patata i me o vedella | Puré de carabassa, pastanaga i pollastre | Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4) | Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí | Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre |
| | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i peix (4) | Amanida de l'hort | Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1) |
| SÒLID | 2N PLAT | Truita de patata amb porro (3) | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Fruita del temps |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassí, porro, patata i ciuró | Puré de carabassa, pastanaga i lleties | Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum | Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i paté de llegum | Amanida de l'hort | Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons |
| | 2N PLAT | Truita de ciuró amb patata i porro | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Fruita del temps |
| SÒLID | | | | | | |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| FEBRER | | Dilluns 21 | Dimarts 22 | Dimecres 23 | Dijous 24 | Divendres 25 |
|-------------------|-----------|---|--|---|---|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i peix (4) | Puré de pastanaga, patata i vedella o me | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí | FESTIU |
| | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta amb salsa de colflori i bledes (1) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | FESTIU |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Peix al forn amb guarnició (4) | Truita a la francesa amb amanida (3) | Fruita del temps | FESTIU |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i llegums | Puré de pastanaga, patata i mongeta | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | FESTIU |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Hamburguesa vegetal amb guarnició (4) | Truita de ciuró amb amanida | Fruita del temps |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| FEBRER - MARÇ | | Dilluns 28 | Dimarts 1 | Dimecres 2 | Dijous 3 | Divendres 4 |
|-------------------|-----------|------------|-----------|---|---|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | FESTIU | FESTIU | Puré de patata, amb carabassí, porro i peix (4) | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me |
| | 1R PLAT | FESTIU | FESTIU | Verdures amb patata i peix al forn (4) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| SÒLID | 2N PLAT | FESTIU | FESTIU | logurt sense sucre (2) | Fruita del temps | Pasta amb bolonyesa de me i verdures |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | TRITURAT | FESTIU | FESTIU | Puré de patata amb carabassí porro i mongetes | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i llenties |
| | 1R PLAT | FESTIU | FESTIU | Verdures amb patata i mongetes al forn | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| | SÒLID | FESTIU | FESTIU | logurt vegetal (8) | Fruita del temps | Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| MARÇ | | Dilluns 7 | Dimarts 8 | Dimecres 9 | Dijous 10 | Divendres 11 |
|-------------------|-----------|--|---|--|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassí, porro, patata i me o vedella | Puré de carabassa, pastanaga i pollastre | Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4) | Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí | Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre |
| | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i peix (4) | Amanida de l'hort | Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1) |
| SÒLID | 2N PLAT | Truita de patata amb porro (3) | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Fruita del temps |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | TRITURAT | Puré amb carabassí, porro, patata i ciuró | Puré de carabassa, pastanaga i lleties | Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum | Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí | Puré de patata, pastanaga, ceba i ciurons |
| | 1R PLAT | Crema de nap i pastanaga | Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato | Paella de verdures i paté de llegum | Amanida de l'hort | Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons |
| | SÒLID | 2N PLAT | Truita de ciuró amb patata i porro | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| MARÇ | | Dilluns 14 | Dimarts 15 | Dimecres 16 | Dijous 17 | Divendres 18 | |
|-------------------|-----------|---|--|---|---|---|--|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i peix (4) | Puré de pastanaga, patata i vedella o me | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí | Puré de patata amb carabassa i pollastre | |
| | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta amb salsa de colflori i bledes (1) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Arròs amb verdures i pollastre | |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Peix aguiat o al forn amb guarnició (4) | Truita a la francesa amb amanida (3) | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i llegums | Puré de pastanaga, patata i mongeta | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí | Puré de patata amb carabassa i llegums |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Arròs amb verdures i paté de llegums | |
| | 2N PLAT | Fruita del temps | Hamburguesa vegetal amb guarnició (4) | Truita de ciuró amb amanida | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | |
| SÒLID | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb carabassa, porro i lleties | Puré de carabassí, ceba, patata i llegums | Puré de pastanaga, patata i mongeta | Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí | Puré de patata amb carabassa i llegums |
| | 1R PLAT | Cuinat de lleties amb verdures de temporada | Sopa de verdures de temporada amb patata | Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Arròs amb verdures i paté de llegums | |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Hamburguesa vegetal amb guarnició (4) | Truita de ciuró amb amanida | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| MARÇ | | Dilluns 21 | Dimarts 22 | Dimecres 23 | Dijous 24 | Divendres 25 |
|-------------------|-----------|--|--|---|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré patata, pastanaga, ceba i pollastre | Puré de pastanaga, ceba i llenties | Puré de carabassa amb patata i peix (4) | Puré de mongetes, carabassí, ceba i porro | Puré de carabassí, porro, patata i vedella o me |
| | 1R PLAT | Arròs tres verdures i truita (3) | Pasta amb bolonyesa de llenties (1) | Crema de carabassa i colflori | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | logurt sense sucre (2) | Peix a la planxa o forn amb amanida (4) | Fruita del temps | Estofat de me o vedella amb patates i verdures (14) |
| | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré patata, pastanaga, ceba i ciuró | Puré de pastanaga, ceba i llenties | Puré de patata amb carabassa i llegums | Puré carabassí, porro, patata i llegums |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | 1R PLAT | Arròs tres verdures i truita de ciuró | Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties | Crema de carabassa i colflori | Cuinat de mongetes amb verdures de temporada | Amanida de l'hort |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | logurt vegetal (8) | Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida | Estofat de llegums amb patates i verdures (14) |

MENÚ DE FRED GENER-MARÇ CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

| MARÇ-ABRIL | | Dilluns 28 | Dimarts 29 | Dimecres 30 | Dijous 31 | Divendres 1 | |
|-------------------|-----------|--|--|---|---|--|---|
| TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i pollastre | Puré de patata, amb carabassí, porro i peix (4) | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me | |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i peix al forn (4) | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort | |
| SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita a la francesa amb enciam (3) | logurt sense sucre (2) | Fruita del temps | Pasta amb bolonyesa de me i verdures | |
| VEGÀ-SENSE GLUTEN | TRITURAT | PLAT ÚNIC | Puré amb pastanaga, ceba i llenties | Puré de pastanaga, moniato i ciurons | Puré de patata amb carabassí porro i mongetes | Puré de ciurons amb carabassa i ceba | Puré amb carabassa, porro, patata i llenties |
| | 1R PLAT | Cuinat de llenties amb verdures de temporada | Arròs integral amb verdures de temporada | Verdures amb patata i mongetes al forn | Cuinat de ciurons amb verdures de temporada | Amanida de l'hort | |
| | SÒLID | 2N PLAT | Fruita del temps | Truita de ciuró amb enciam | logurt vegetal (8) | Fruita del temps | Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures |