



MENÚ DESEMBRE

A G D	2	Minestra Lluç al forn Pera	C	3	Cigrons saltejats Truita de patates i ceba amb amanida Mandarina	A G I	4	Sopa Pizza Iogurt amb topping	5	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	6	DIA DE LA CONSTITUCIÓ		
D	9	Arròs amb verdures Bacallà amb salsa de tomàquet Plàtan	A C I	10	Sopa de fideus i cigrons Llibret de llonganissa amb enciam Poma	D	11	Patata i mongeta verda Anelles de calamar amb pastanaga Raïm	A	12	Espaguetis amb bròcoli Pollastre al forn Kiwi	C	13	Llenties a la jardineria Truita de tonyina amb tomàquet Mandarina
G	16	Crema de carbassa, moniato i tonyina Botifarra amb humus Raïm	D C	17	Arròs saltejat Hamburguesa de peix amb enciam Plàtan	G	18	Mongetes gratinades Truita de carxofes amb tomàquet Magrana	G D	19	Col i flor i patata Verat al forn amb ceba Caramel·litzada Pera			

La cuina es reserva el dret de modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

(#) Verdures ecològiques, de proximitat i de temporada o peix fresc

El menú ha sigut revisat per una dietista

LLISTA DE PRODUCTES QUE PODEN OCASIONAR AL·LÈRGIES (AL·LÈRGENS)

A-Cereals que contenen gluten (és a dir, blat civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats.	H-Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons...
B-Crustacis i productes fets a base de crustacis.	I-Api
C-Ous i productes a base d'ous.	J-Mostassa
D-Peixes i productes fets a base de peix.	K-Grans de sèsam
E-Cacauets i productes fets de cacauets.	L-Diòxid de sofre/sulfits
F-Soja i productes a base de soja.	M-Mol·luscs
G-Llet i tots els seus derivats (inclosa la lactosa)	N-Tramussos

SI HEM DINAT ➡ PODEM SOPAR

Cereals, fècules o llegums.....	Hortalises crues
Verdures	Cereals, fècules
Carn.....	Peix,Ou
Peix.....	Carn magra o ou
Ou.....	Peix o carn magra
Fruita.....	Làctics o fruita
Làctics.....	Fruita