

AL·LERGENS / INTOLERANCIES CURS 2024-2025

Els menús mensuals s'adapten a ñes al·lergies, intolerancies i necessitats personals de cada infant i /o familia d'acord amb la taula següent:

HALAL

Tota la carn es HALAL certificada i el porc es substitueix per pollastre o vedella.

SENSE CARN

Tota la carn (blanc i vermella) es substitueix per proteïna d'origen vegetal (tofu, seitan , soja texturitzada...).

SENSE GLUTEN

Tots els productes emprats són lliures de GLUTEN.

SENSE OU

Les truites, remenats i altres preparacions amb ou, s'elaboren amb farina de cigrons.

SENSE PLV

Tots els productes emprats així com la llet i formatges són lliures PLV, els iogurts són de soja i la carn de vedella es substitueix per pollastre o porc

VEGA

Les truites i remenats s'elaboren en farina de cigrons. Formatges i iogurts vegans i llet vegetal. La proteïna d'origen animal és substituïda per proteïna d'origen vegetal (tofu, seitan, soja texturitzada...).

SENSE PEIX I MARISC

Tot el peix i productes del mar es substitueix per carn blanca i vermella

