

# NOVEMBRE/2024

## MENÚ

					<b>01</b> FESTIU 
<b>04</b> DILLUNS	<b>05</b> DIMARTS	<b>06</b> DIMECRES	<b>07</b> DIJOURS	<b>08</b> DIVENDRES	
<b>11</b> DILLUNS	<b>12</b> DIMARTS	<b>13</b> DIMECRES	<b>14</b> DIJOURS	<b>15</b> DIVENDRES	
<b>18</b> DILLUNS	<b>19</b> DIMARTS	<b>20</b> DIMECRES	<b>21</b> DIJOURS	<b>22</b> DIVENDRES	
<b>25</b> DILLUNS	<b>26</b> DIMARTS	<b>27</b> DIMECRES	<b>28</b> DIJOURS	<b>29</b> DIVENDRES	

### AL·LÈRGENS

**1** Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats. **2** Crustàcis i productes a base de crustàcis. **3** Ous i productes a base d'ou. **4** Peix i productes a base de peix. **5** Cacauets i productes a base de cacauets. **6** Soja i productes a base de soja. **7** Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa). **8** Fruïta de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats. **9** Api i productes derivats. **10** Mostassa i productes derivats. **11** Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam. **12** Anhíbrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10ml/l expressat com a SO2 **13** Tramussos i productes a base de tramussos. **14** Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

Coordinació:  
Administració:  
Avisos i incidències:

  
**àmbit escola**  
projectes socio-educatius



### MES DE LA CARBASSA

Reforça el sistema immunitari  
Protegeix l'aparell digestiu  
Reforça el sistema cardiovascular  
Ajuda a alleujar i prevenir l'ansietat

Menús elaborats per:  
**MARIA LOBO SAHÚN**  
Grau en nutrició i dietètica  
CAT 002531