

MENÚ

SETEMBRE 2020

AMB PROPOSTES DE SOPARS

					DIJOURS 10	DIVENDRES 11
DINAR					AMANIDA FREDA DE PASTA DE LLAÇOS DE COLORS AMB CHERRY, OLIVES I BLAT DE LES ÍNIDES (1,3) TRUITA DE TONYINA (3,4) MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIAT AL FORN PATATES FREGIDES IOGURT NATURAL (7)
SOPAR					costelletes de xai arrebossades amb arròs, enciam i tomàquet fruita del temps	cus-cus amb adobocat, tomàquet i peix fruita del temps
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS DE PEIX (4) HOKI A LA PLANXA (4) AMB OLI D'OLIVA, ALL I JULIVERT PASTANAGA BABY FRUITA DEL TEMPS *	AGUIAT DE LLENTIES VERMELLES AMB CARABASSA TRUITA DE CARABASSÀ (3) LLETUGA ROMANA, CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS DE PÀ (1) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES, PANSES I PINYONS (8) IOGURT NATURAL (7)	CIURONS TREMPATS AMB PATATES, MONGETA TENDRA I OU BULLIT (3) POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS**	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) CROQUETS DE BACALLÀ (1,3,7) LLETUGA ROMANA, REMOLATXA I POMA FRUITA DEL TEMPS*	
SOPAR	pollastre al forn amb patata + ensalada fruita del temps	sopa + salsitxes amb brocoli fruita del temps	fruita de patata amb ensalada capresse fruita del temps	bacallà al forn amb verdures saltejades i arròs fruita del temps	crema de meló amb pernil + pollastre planxa amb carbassó fruita del temps	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24	DIVENDRES 25
DINAR	AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB TREMPÓ, TONYINA I BLAT DE LES ÍNIDES (4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT FRUITA DEL TEMPS**	VICHYSOISE DE PORROS (7) FRICANDÓ DE VEDELLA ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS*	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE VERDURES DE TEMPORADA (1,3) CONTRES DE POLLASTRE AL FORN TOMÀTIGA I POMA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS*	ARRÒS MILANESA LLUÇ A L'ESPÀTLLA AMB ALLETS (4) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA I SOJA (6) IOGURT NATURAL (7)	SOPA DE FIDEUS I CIURONS (1,3,9) POLLASTRE ARREBOSSAT (1,3) TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS*	
SOPAR	amanida d'arròs amb tonyina fruita del temps	sopa de sèmola d'everdures + salmó a la planxa fruita del temps	fruita francesa amb menestra de verdures fruita del temps	crema de verdures + indioli a la planxa amb moniato fruita del temps	rap a la planxa amb mongeta verda i patata fruita del temps	
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	CREMA DE CARBASSÓ I PERA (7) POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,8,9) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS*	TALLARINS AMB SALS DE TOMÀQUET (1,3) DORADA A LA PLANXA(4) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	AMANIDA DE MONGETA BLANCA, TOMÀQUET I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA A LA PLANXA COLIFLOR I PATATA GRATINADA (7) FRUITA DEL TEMPS*			
SOPAR	sopa + albergínia farcida de carn fruita del temps	fruita de patata + tomàquet amanit i pa moreno fruita del temps	gaspatxo + lluç a la planxa amb pèsols i patata fruita del temps			

Informació sobre els nostres menús	
Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic <u>Aliments integrals</u> Plat tradicional de les Illes Balears Productes ecològics Productes de km 0 Productes de temporada segons el calendari APAEMA	
* en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui certificat mèdic .	
* en cas de dieta blanda i estrictament (mal de panxa) es donarà: sopa d'arròs o puré de pastanaga + segon plat de carn o peix bullit, al forn o a la planxa amb patata, pastanaga o arròs blanc bullit de guarnició.	
* en cas de dieta sense carn de porc per creences religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indioli, vedella, peix o ou.	
Per la elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.	
Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces	

MENÚ SETEMBRE 2020 NO GLUTEN

				DIJOUS 10	DIVENDRES 11	
DINAR				AMANIDA FREDA DE PASTA DE SENSE GLUTEN AMB CHERRY, OLIVES I BLAT DE LES ÍNIDES TRUITA DE TONYINA (3,4) MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AL FORN PATATES FREGIDES IOGURT NATURAL (7)	
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS DE PEIX (4) HOKI A LA PLANXA (4) AMB OLI D'OLIVA, ALL I JULIVERT PASTANAGA BABY FRUITA DEL TEMPS*	AGUIAT DE LLENTIES VERMELLES AMB CARABASSA TRUITA DE CARABASSÍ (3) LLETUGA ROMANA, CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE BRÒQUIL LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES, PANSES I PINYONS (8) IOGURT NATURAL (7)	CIURONS TREMPATS AMB PATATES, MONGETA TENDRA I OU BULLIT (3) POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS**	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀQUET LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA, REMOLATXA I POMA FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB TREMPÓ, TONYINA I BLAT DE LES ÍNIDES (4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT FRUITA DEL TEMPS**	VICHYSOISE DE PORROS (7) FRICANDÓ DE VEDELLA ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS*	MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES DE TEMPORADA CONTRES DE POLLASTRE AL FORN TOMÀTIGA I POMA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS*	ARRÒS MILANESA LLUÇ A L'ESPATLLA AMB ALLETS (4) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA I SOJA (6) IOGURT NATURAL (7)	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN I CIURONS (9) INDIOT A LA PLANXA TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	CREMA DE CARBASSÓ I PERA (7) POLLASTRE A LA PLANXA PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS*	TALLARINS SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀQUET DORADA A LA PLANXA(4) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	AMANIDA DE MONGETA BLANCA, TOMÀQUET I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA A LA PLANXA COLIFLOR I PATATA GRATINADA (7) FRUITA DEL TEMPS*			

Informació sobre els nostres menús

Per la elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

MENÚ

SETEMBRE 2020

NO LACTOSA NI PVL (proteïna de la llet de la vaca)

					DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR					AMANIDA FREDA DE PASTA DE LLAÇOS DE COLORS AMB CHERRY, OLIVES I BLAT DE LES ÍNDIES (1,3) TRUITA DE TONYINA (3,4) MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AL FORN PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS* O IOGURT DE SOJA
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS DE PEIX (4) HOKI A LA PLANXA (4) AMB OLI D'OLIVA, ALL I JULIVERT PASTANAGA BABY FRUITA DEL TEMPS *	AGUIAT DE LLENTIES VERMELLES AMB CARABASSA TRUITA DE CARABASSÍ (3) LLETUGA ROMANA, CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS DE PÀ (1) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES, PANSES I PINYONS (8) FRUITA DEL TEMPS* O IOGURT DE SOJA	CIURONS TREMPATS AMB PATATES, MONGETA TENDRA I OU BULLIT (3) POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS**	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB SALS DE TOMÀQUET LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA, REMOLATXA I POMA FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB TREMPÓ, TONYINA I BLAT DE LES ÍNDIES (4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT FRUITA DEL TEMPS**	VICHYSOISE DE PORROS SENSE LÁCTICS INDIOT A LA PLANXA ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS*	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE VERDURES DE TEMPORADA (1,3) CONTRES DE POLLASTRE AL FORN TOMÀTIGA I POMA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS*	ARRÒS MILANESA LLUÇ A L'ESPÀLLA AMB ALLETS (4) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA I SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS* O IOGURT DE SOJA	SOPA DE FIDEUS I CIURONS (1,3,9) POLLASTRE ARREBOSSAT (1,3) TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	CREMA DE CARBASSÓ I PERA SENSE LÁCTICS POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,8,9) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS*	TALLARINS AMB SALS DE TOMÀQUET (1,3) DORADA A LA PLANXA(4) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS* O IOGURT DE SOJA	AMANIDA DE MONGETA BLANCA, TOMÀQUET I OLIVES HAMBURGUESA DE POLLASTRE CASOLANA A LA PLANXA COLIFLOR I PATATA GRATINADA (7) FRUITA DEL TEMPS*			

Informació sobre els nostres menús

Per la elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos así como el Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

L'objectiu d'aquesta dieta és eliminar la ingesta de proteïnes de la llet de vaca per evitar els efectes del procés al làctic. També s'ha d'excloure de la dieta la llet de cabra i d'ovella per la similitud de les seves proteïnes. Algunes persones també han d'evitar la carn de vadella.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 **Gluten 2** **Crustacis 3** **Ous 4** **Peix 5** **Cacauets 6** **Soja 7** **Llet, lactosa 8** **Fruits secs amb closca 9** **Àpid 10** **Mostassa 11** **Sèsam 12** **Diòxid de sofre 13** **Tramussos 14** **Mol·luscs TR** **Traces**

MENÚ SETEMBRE 2020 NO LLEGUM

				DIJOUS 10	DIVENDRES 11	
DINAR				AMANIDA FREDA DE PASTA DE LLAÇOS DE COLORS AMB CHERRY, OLIVES I BLAT DE LES ÍNDIES (1,3) TRUITA DE TONYINA (3,4) BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AL FORN PATATES FREGIDES IOGURT NATURAL (7)	
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	SOPA D'ARRÒS BULLIT HOKI A LA PLANXA (4) AMB OLI D'OLIVA, ALL I JULIVERT PASTANAGA BABY FRUITA DEL TEMPS *	PURÉ DE CARBASSA I PATATA TRUITA DE CARABASSÍ (3) LLETUGA ROMANA, CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DEL TEMPS*	CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS DE PÀ (1) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES, PANSES I PINYONS (8) IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS SALTEJAT AMB CARBASSÓ I PERNIL POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS**	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) CROQUETES DE BACALLÀ (1,3,7) LLETUGA ROMANA, REMOLATXA I POMA FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	AMANIDA FREDA DE PASTA AMB TREMPÓ, TONYINA I BLAT DE LES ÍNDIES (1,3, 4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT FRUITA DEL TEMPS**	VICHYSOISE DE PORROS (7) FRICANDÓ DE VEDELLA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS*	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE VERDURES DE TEMPORADA (1,3) CONTRES DE POLLASTRE AL FORN TOMÀTIGA I POMA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS*	ARRÒS MILANESA LLUÇ A L'ESPATLLA AMB ALLETS (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	SOPA DE FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) POLLASTRE ARREBOSSAT (1,3) TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS*	
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	CREMA DE CARBASSÓ I PERA (7) POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3,8,9) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS*	TALLARINS AMB SALS DE TOMÀQUET (1,3) DORADA A LA PLANXA(4) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	AMANIDA D'ARRÒS, TOMÀQUET I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA A LA PLANXA COLIFLOR I PATATA GRATINADA (7) FRUITA DEL TEMPS*			

Informació sobre els nostres menús

Per la elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

Informació completa sobre el Reglament Al tèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 **Gluten** 2 **Crustacis** 3 **Ous** 4 **Peix** 5 **Cacauets** 6 **Soja** 7 **Llet**, lactosa 8 **Fruits secs amb closca** 9 **Àpid** 10 **Mostassa** 11 **Sèsam** 12 **Diòxid de sofre** 13 **Tramussos** 14 **Mol luscs** TR **Traces**

MENÚ SETEMBRE 2020 DAO ERICTE

				DIJOUS 10	DIVENDRES 11	
DINAR				AMANIDA FREDA DE PASTA SENSE GLUTEN: LLETUGA I PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA MONGETA VERDA SALTEJADA AMB CEBA FRUITA DAO	CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AL FORN ARRÒS FRUITA DAO	
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	SOPA D'ARRÒS BULLIT POLLASTRE A LA PLANXA PASTANAGA BABY FRUITA DAO	AGUIAT DE LLENTIES VERMELLES AMB CARABASSA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, CANONGES, PASTANAGA RATLLADA I PANSES FRUITA DAO	CREMA DE BRÒQUIL HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA DE POLLASTRE I VEDELLA ARRÒS FRUITA DAO	ARRÒS SALTEJAT AMB PASTANAGA I CARBASSÓ POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I POMA RATLLADA FRUITA DAO	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB SALS DE PORRO INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, REMOLATXA I POMA FRUITA DAO	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I POMA INDIOT A LA PLANXA BROCOLI FRUITA DAO	VICHYSSEOISE DE PORROS (7) FRICANDÓ DE VEDELLA: PASTANAGA I PORRO ARRÒS BLANC FRUITA DAO	MACARRONS SENSE GLUTEN AMB SALS DE PORRO CONTRES DE POLLASTRE AL FORN LLETUGA I POMA RATLLADA FRUITA DAO	ARRÒS AMB PÈSOLS HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA DE POLLASTRE I VEDELLA LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DAO	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN AMB BROU DE VERDURES DAO (9) POLLASTRE A LA PLANXA PASTANAGA BULLIDA FRUITA DAO	
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	CREMA DE CARBASSÓ I PERA (7) POLLASTRE AMB SALS DE CEBA ARRÒS FRUITA DAO	TALLARINS SENSE GLUTEN AMB SALS DE PORRO INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DAO	AMANIDA DE MONGETA BLANCA, LLETUGA I PASTANAGA HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA DE POLLASTRE I VEDELLA COLIFLOR FRUITA DAO			

Informació sobre els nostres menús	
Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aiaua Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic	
Per la elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.	
recordatori DAO	
PODEN MENJAR	VERDURES: ENDÍVIES, ESCAROLA, CRÉIXENTS, CANONGES, RÚCULA, COLS DE BRUSEL·LES, COLIFLOR, COL LOMBARDA, BRÒQUIL, CARXOFES, PASTANAGA, MONIATO, COGOMBRE, ALL, CEBA, PORRO, CARBASSÓ, CARBASSA, ESPÀRRECS, REMOLATXA, MONGETA VERDA, NAPS, RAVANETS, ÀPID (*la carbassa i el carbassó amb moderació) CARN (XAI, VADELLA, CONILL, SENGLAR, POLLASTRE, GALL D'INDI), LLEGUM (PÈSOLS, LLENTIES, FAVES, MONGETA SECA, AZUKIS), FARINACIS (MILLOR SENSE GLUTEN: QUINOÀ, *ESPELTA, ARRÒS, PASTA SENSE GLUTEN) LLAVORS (LLI, SÈSAM, TAHINI, CÀNEM), ALGUES, ROVELL D'OU, LLETS (D'ARRÒS, AVENA*, SÈSAM, COCO, D'OVELLA, D'EUGA O DE CABRA) * hi ha aliments que duen petites quantitats de gluten, millor no donar-los. FRUITA: POMA, PERA, MANGO, COCO, LITXIS, RAÏM, MELÓ (si és molt madur no s'aconsella), SÍNDRIA, FIGUES, PRÉSSEC, CIRERES, ALBERCOC, NACTERINES
Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces	