



# MENÚ ABRIL 2024

## NO LLENTIES NI CIURONS (MENÚ NO LLEGUM)

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5	
DINAR	<b>FESTIU</b> 		<b>SETMANA SANTA</b>			
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12	
DINAR	ARRÓS 3 DELICIES: arròs, pernil sense al·lèrgens i pastanaga  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB MAICENA SENSE OU NI LACTIS  OLIVES, LLETUGA I POMA  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN  TRUITA FRANCESA (3)  SALTEJAT DE BRÒQUIL I PATATA  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA  PILOTES SENSE TRACES DE SOJA AMB SALSITA DE TOMÀTIGA (12)  ARRÓS BULLIT  IOGURT (7)	ARRÓS AMB SALSITA DE TOMÀTIGA  LLUÇ A L'ESPATLLA (4)  CANONGES, PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA  POLLASTRE A LA PLANXA  LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19	
DINAR	PURÉ DE PATATA AMB PASTANAGA  TRUITA FRANCESA (3)  TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSEOISE DE PORROS (7)  LLUÇ AMB SALSITA DE PEBRE VERMELL (4)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	ARRÓS CALDÓS AMB BROU DE CARN (9)  SALSITXES SENSE TRACES DE SOJA DE CARN DE PORC (12)  LLETUGA, COGOMBRE I PANSES  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ AMB ESPINACS I PERA  CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA, PRUNA I PATATA  IOGURT (7)	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN :pernil, tomàtiga i blat de les índies  RABES DE CALAMAR (1,14)  BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA  FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26	
DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN  LLUÇ TORRAT AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I POMA  POLLASTRE AL CURRI  ARRÓS BULLIT  FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN  TRUITA DE PATATA (3)  TREMPÓ AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÓS MARINERA (4) SENSE PÈSOLS  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE MAICENA (4)  MESCLUM, I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PATATA I PASTANAGA  AGUIAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATA ( NO MONGETA VERDA NI PÈSOLS)  IOGURT (7)	
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB PERNIL, OLI I ORENGA SENSE GLUTEN  HAMBURGUESA DE TONYINA (4)  LLETUGA, COGOMBRE, TOMÀTIGA  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA I GINGEBRE  "FAJITAS" D'INDIOT (1)  PEBRE VERMELL, VERD I CEBA  FRUITA DEL TEMPS				

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

### NO LLENTIES NI CIURONS

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tot i que l'al·lèrgia només es trobi a les lleties i els ciurons, ens estímem més eliminar tota la llegum del menú. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies).

Tots els canvis estan marcats en vermell.