




ABRIL 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1	DINAR	CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUI NAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives IOGURT DE SOJA (6)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CUI NAT DE MONGETA BLANCA HAMBURGUESA D'AU O PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	
	DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB POMA I PRUNES AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN FRUITA DEL TEMPS	CUI NAT DE MONGETA BLANCA LLOM AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT DE SOJA (6)
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	
	DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanagó i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES D'AU O PORC AMB SALSA DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	FESTIU  	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
		FESTIU: SETMANA SANTA 				
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: enciam, pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA IOGURT DE SOJA (6)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina (3,4,6) SENSE LACTOSA NI LÀCTIS CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS		
14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramosos 14 Moluscs						
NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL						
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. -En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>						