




ABRIL 2025

NO GLUTEN

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p>AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB POMA I PRUNES</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p>LLOM AMB SALSAS DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p>IOGURT (7)</p>
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>PILOTES AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN</p> <p>GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA</p>	<p>FESTIU</p>  	
<p>FESTIU: SETMANA SANTA</p> 					
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: enciam, pastanaga i olives negres</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR</p> <p>AGUIAT DE PORC AMB PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		

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 Altramusos 14 Moluscs

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN 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. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.