




ABRIL 2025

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
1	DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I INDIOT</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI FARINA DE CIGRÓ</p> <p>AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12). <i>Sense traces de soja ni pèsols</i></p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
		DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI PÈSOLS NI MONGETA VERDA</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 NI CIGRÓ</p> <p>MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA</p> <p>LLOM AMB SALSA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p>IOGURT (7)</p>
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17
DINAR	<p>ARRÒS 2 DELÍCIES (indiots, i pastanaga)</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 SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, i indiots</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN Sense traces de soja ni pèsols</p> <p>CREPELLS (1,3,7)</p>	<p style="color: orange; font-weight: bold;">FESTIU</p>  	
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24
4	<p style="color: red; font-weight: bold;">FESTIU: SETMANA SANTA</p> 				
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>PEIX A LA PLANXA</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 SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		
<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</p>					
<p>NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA)</p>					
<p><i>En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta 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.</i></p>					