




ABRIL 2025

**NO LLENTIES NI CIGRONS (NO LLEGUM)**

1		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		CREMA DE CARABASSA I POMA  LLUÇ AL FORN (4) <b>AMB TUMBET</b> : alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I INDIOT  INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI FARINA DE CIGRÓ  AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives  IOGURT (7)	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA  POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA  HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12). Sense traces de soja ni pèsols  AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI PÈSOLS NI MONGETA VERDA  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 NI CIGRÓ  MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA  LLOM AMB SALSAS DE VERDURES  ARRÒS INTEGRAL BULLIT  IOGURT (7)
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS 2 DELÍCIES (indiots, i pastanaga)  LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)  AMANIDA: lletuga i tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga, i indiots  FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA  PILOTES AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN Sense traces de soja ni pèsols  CREPELLS (1,3,7)	FESTIU  FESTIU 	
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
FESTIU: SETMANA SANTA 					
4		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	
DINAR		PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA  PEIX A LA PLANXA  AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR  AGUIAT DE PORC AMB PATATA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA  IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS  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 Altramusos 14 Moluscs				
<b>NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA)</b>					
<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>					