




ABRIL 2025

NO OU 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 SALS A DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CUI NAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) 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 HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) 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 SALS A DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT DE SOJA (6)
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	
	DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, 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 POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES D'AU O PORC AMB SALS A 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 SENSE OU NI LACTOSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6.) 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

NO OU NI LACTOSA NI PVL

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN aquest menú tampoc hi haurà vedella. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.