




ABRIL 2025

NO OU

1		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives IOGURT (7)	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) 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 HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) 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	CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM AMB SALSAS DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT (7)
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ 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 AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	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 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 (7)	ENSALADILLA RUSSA SENSE OU amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7) 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

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU 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 ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.