




# ABRIL 2025

## NO PEIX NI MARISC

	DINARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1		<p>CREMA DE <b>CARABASSA I POMA</b></p> <p><b>OUS BULLITS (3) AMB TUMBET:</b> alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT <b>ARREBOSSAT SENSE ALÉRGENS</b></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 <b>LLENTIES (1)</b> (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: <b>TREMPÓ</b> (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 7	DINARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
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><b>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</b></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><b>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</b></p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA <b>SENSE TONYINA</b>: tomàtiga, patata i olives verdes</p> <p>CORDÓN BLEU D' INDIOT AL FORN (1,3,6,7,9)</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>
	DILLUNS 14	DINARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p><b>POLLASTRE AMB PEBRE BORD I ALLETS</b></p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p style="color: green;">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>CREPELLS (1,3,7)</p>	<p style="color: orange; font-size: 1.2em;">FESTIU</p>  	
	DILLUNS 21	DINARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
4	<p>FESTIU: SETMANA SANTA </p>				
	DILLUNS 28	DINARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p>TALLARINS <b>INTEGRALS</b> A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10)</p> <p><b>TRUITA FRANCESA (3)</b></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 <b>SENSE TONYINA</b> amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6,7)</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 PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies)-Tots els canvis estan marcats en vermell.