

ABRIL 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DINAR	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1	DINAR	CREMA DE CARABASSA I POMA OUS BULLITS (3) 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 DE SOJA (6)	ARRÒS AMB SALSA 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 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 TRUITA DE PATATA I CEBA (3) 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 HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA SENSE TONYINA : tomàtiga, patata i olives verdes INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM AMB SALSA 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) POLLASTRE AMB PEBRE BORD I ALLETS AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	FESTIU 	FESTIU 
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
4		FESTIU: SETMANA SANTA 				
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
	DINAR	TALLARINS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10) TRUITA FRANCESA (3) 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 TONYINA NI LACTOSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6) 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 Altramosos 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA NI PVL (ni vedella)

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA, PEIX I MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En el menú tampoc es donarà vedella, per la seva similitud amb la pvl. 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.