




ABRIL 2025

NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SINDRIA

	DINARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1					
DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14)</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 LLENTIES (1) (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: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 7	DINARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE MUSSOLA (1,2,3,4,6,10)</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>SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA (4)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</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	
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</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;">FESTIU</p> 	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 21	DINARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
4	FESTIU: SETMANA SANTA 				
	DILLUNS 28	DINARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p>TALLARINS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10)</p> <p>NUGGET DE PEIX (1,2,4,3,6,7,9,10,14)</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 amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		
<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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs</p>					
NO FRUITS SECS NI MELÓ NI SINDRIA					
<p><i>En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, MELÓ O SINDRIA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. 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.</i></p>					