

ABRIL 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs amb bolets i parmesà (7)</p> <p>Lluç amb pebre vermell al forn i ensalada enciam i pastanaga (2,4,13)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Ensalada. Pollastre al forn amb patata forn. Fruïta</i></p>	<p>4</p> <p>Cuinat de lleties amb mongeta verda i pastanaga</p> <p>Truita d'espínacs amb ensalada enciam, tomàtiga i olives (3)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Pasta integral amb salsa verdures. Lenguado torrat. Fruïta</i></p>	<p>5</p> <p>Crema de carabassa i pastanaga (7)</p> <p>Nuggets de pollastre amb ensalada enciam, tomàtiga, pastanaga i blat de moro (1,3,7)</p> <p>Taronja/ crespell (1,3)</p> <p><i>Ciurons amb pisto de verdures i ou bullit. Fruïta</i></p>	<p>6 7</p> <p style="text-align: center;">VACANCES PASQUA</p>	
<p>10 11 12 13 14</p> <p style="text-align: center;">VACANCES PASQUA</p>				
<p>17</p> <p>Arròs caldós amb brou de carn (9,12)</p> <p>Truita de carabassó i ceba amb ensalada enciam, tomàtiga i espàrrecs (3)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Pollastre al forn amb verdures. Patata bullida. Fruïta</i></p>	<p>18</p> <p>Cuinat de mongeta blanca amb verdures (pastanaga, mongeta verda i ceba)</p> <p>Bacallà amb salsa tomàtiga al forn amb ensalada enciam, ceba, pastanaga i blat de moro (2,4,13)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Arròs amb xampinyons i tomàtiga i truita francesa. Fruïta</i></p>	<p>19</p> <p>Crema de carabassa i pastanaga (7)</p> <p>Tumbet al forn amb patata i llong (albergínia, carabassó, pebre vermell i salsa tomàtiga)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Pasta integral amb salsa de verdures. Lluç torrat. Fruïta</i></p>	<p>20</p> <p>Cuinat de lleties amb verdures (tomàtiga, ceba, pastanaga i espínacs)</p> <p>Peix blau torrat amb ensalada enciam, blat de moro i poma (2,4,13)</p> <p>Iogurt natural (7)</p> <p><i>Ensalada de quinoa amb verdures. Broquetes de pollastre torrades. Fruïta</i></p>	<p>21</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pizza de pernil dolç, formatge, xampinyons i olives negres (1,3,6,7,9,10,12)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Pèsols saltejats amb pastanaga, ceba, xampinyons i patata. Fruïta</i></p>
<p>24</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàtiga i formatge (1,3,6,7,10)</p> <p>Lluç al forn amb all i julivert i ensalada enciam, tomàtiga, pastanaga, ceba i olives (2,4,13)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Cuinat de lleties amb verdures i arròs. Fruïta</i></p>	<p>25</p> <p>Crema de carabassa (7)</p> <p>Hamburguesa de pollastre i porc amb patata al forn (3,6,7,12)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Sopa de fideus integrals. Truita de espàrrecs amb tomàtiga amanida. Fruïta</i></p>	<p>26</p> <p>Cuinat de lleties amb verdures (tomàtiga, ceba, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>Filet de gallo de san pedro forn amb ensalada enciam i pastanaga (2,4,13)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Mongeta verda, pastanaga i patata bullides. Broquetes de pollastre. Fruïta</i></p>	<p>27</p> <p>Arròs amb pisto de verdures</p> <p>Truita francesa amb formatge amb ensalada enciam, tomàtiga i pastanaga (3,7)</p> <p>Iogurt natural (7)</p> <p><i>Crema de verdures amb crostons. Calamar torrat amb all i julivert. Fruïta</i></p>	<p>28</p> <p>Cuinat de ciurons amb espínacs</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn amb ensalada enciam, pastanaga, ceba i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p> <p><i>Ensalada. Lubina planxa amb guarnició de cous-cous. Fruïta</i></p>

AL.LERGÒGENS

- 1. Conté gluten.**
- 2. Crustacis.**
- 3. Ous.**
- 4. Peixos.**
- 5. Cacauets.**
- 6. Soia.**
- 7. Lactis.**
- 8. Fruits amb corfa.**
- 9. Api.**
- 10. Mostassa.**
- 11. Grans de sèsam.**
- 12. Diòxid de sofre i sulfits.**
- 13. Mol·luscos.**
- 14. Tramussos.**

-Al menú s'afegirà aigua per beure i pa integral. Pasta i arròs també integrals.

-Utilització d'oli d'oliva verge per amanir, i per cuinar oli d'oliva o de gira-sol alto oleic.

-Postres làctics amb menys de 12,3g de sucre /100mL

-Crema de verdures: patata, carabassó, porro, ceba, pastanaga, pebre vermell, verd, tomàtiga i mongeta verda.