

ABRIL 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	1	2	3	4
<i>Primer plat:</i>	Ciurons cuinats 0	Arròs amb salsa de tomàtiga 4	Purè de verdures 2	Amanida variada (enciam, blat de moro, cogombre, pastanaga, olives) 0
<i>Segon plat:</i>	Cordon bleu de pollastre al forn 1,2,3,8,11	Lluç a la llimona 4,5	Truita de patata (ou) 3	Pasta a la carbonara (nata, pernil i xampinyons) 1,2
<i>Guarnició:</i>	amb amanida verda 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb enciam i tomàtiga 0	
<i>Postre:</i>	Fruita	logurt 2	Fruita	Fruita
<i>Sopars:</i>	<i>Lluç al forn amb patata i verdura</i>	<i>Ous a la planxa amb pamboli</i>	<i>Pepito de pollastre</i>	<i>Pizza casolana "prosciutto"</i>
	7	8	9	11
<i>Primer plat:</i>	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2	Arròs tres delícies (ou, gamba, pèsols) 3,5	Amanida de patata 0	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0
<i>Segon plat:</i>	Pollastre rostit 0	Truita de formatge (ou) 2,3	Pastís de carn 3,8,10,11	Croquetes de bacallà casolanes 1,2,3,4
<i>Guarnició:</i>	amb patates al forn 0	amb amanida verda 0	amb patates al forn 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0
<i>Postre:</i>	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
<i>Sopars:</i>	<i>Pamboli amb pernil salat</i>	<i>Purè de verdures i pollastre</i>	<i>Ensalada de tonyina amb pa</i>	<i>Lluç a la planxa amb arroz blanc</i>
	14	15	16	17
<i>Primer plat:</i>	Ciurons cuinats 0	Arròs de peix 4,5,9	Purè de verdures 2	
<i>Segon plat:</i>	Frit de pollastre 0	Truita francesa (ou) 3	Pizza de pernil dolç 1,2	PASQUA
<i>Guarnició:</i>	amb verdura i patata 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		
<i>Postre:</i>	Fruita	Fruita	Fruita	
<i>Sopars:</i>	<i>Nuggets de peix amb amanida</i>	<i>Substixes fresques amb amanida</i>	<i>Bollit de pollastre amb verdures</i>	
	21	22	23	24
	PASQUA	PASQUA	PASQUA	PASQUA
	28	29	30	
<i>Primer plat:</i>	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 2	Pasta amb salsa napolitana 1	Crema de verdura 2	
<i>Segon plat:</i>	Piteres de pollastre a la planxa 0	Hamburguesa de salmó 3,4,5,9	Bollit de verdures amb ou bollit 4	
<i>Guarnició:</i>	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0	amb patata, pastanaga, colflori, mongetes verdes 0	
<i>Postre:</i>	Fruita	Fruita	Fruita	
<i>Sopars:</i>	<i>Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada</i>	<i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i>	<i>Piteres de pollastre amb verdures a la planxa</i>	

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens
 1: Gluten
 2: Llet i lactis
 3: Ous
 4: Peix
 5: Marisc
 6: Fruits secs
 7: Apid
 8: Soja
 9: Mol·luscs
 10: Sulfits
 11: Mostassa
 12: Sèsam
 13: Cacaüets
 14: Tramussos

Producte ecològic
 Producte de proximitat
 Producte de temporada
 Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
 Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.
 Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
 Dietista: M^a Magdalena Bonnin Lliteras