

Menú Abril 2023

SENSE AVELLANES, MONGETES BLANQUES NI LLENTIES



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
SETMANA SANTA				
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
SETMANA SANTA	Crema de pèsols Mandonguilles de vedella (s/picada de fruits secs) amb pastanaga i patata Fruita de temporada	Cigrons amb espinacs Contracuixa de pollastre arrebossada casolana amb amanida, api i poma Iogurt natural	Sopa de pasta Filet de lluç al vapor amb ceba, carbassó i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb sofregit de verdures, tomàquet i formatge ratllat Truita de carbassó amb enciam, pastanaga i rave Fruita de temporada
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs a la milanesa s/fruits secs Contracuixa de ponastre brasejada s/fruits secs amb all i julivert amb enciam Fruita de temporada	Pasta amb tomàquet Truita d'albergínia amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	Crema de carbassa Llom al forn amb poma i pastanaga s/fruits secs Fruita de temporada	Ensaladilla russa Fideuà marinera s/fruits secs Fruita de temporada	Patates estofades s/fruits secs Salmó a la planxa amb enciam i olives Iogurt natural
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis amb bolonyesa vegetal s/fruits secs Hamburguesa vegetal de coliflor i formatge amb amanida de temporada s/fruits secs amb amanida de temporada Fruita de temporada	Patates estofades amb sofregit Truita de xampinyons amb enciam, taronja s/panses Fruita de temporada	Sopa minestrone amb cigrons Magra de porc estofada amb patates i pastanaga s/fruits secs Fruita de temporada	Arròs al forn amb sofregit i faves s/fruits secs Truita francesa amb enciam tres colors Iogurt natural	Trinxat de bledes i oli d'alls Lluç amb salsa marinera i pèsols s/fruits secs Fruita de temporada

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS, ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.