







ABRIL 2025

NO GLUTEN

1		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) 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 (7)	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBAS (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) 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 SALMÓ AL FORN AMB SALSAS DE TARONJA I ENELDO(4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM AMB SALSAS DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT (7)
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	FESTIU  FESTIU 	
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
FESTIU: SETMANA SANTA 					
4		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	
DINAR		PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: enciam, pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7) 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 Altramusos 14 Moluscs				
NO GLUTEN					
En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.					

ABRIL 2025

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

	DINARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1					
DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</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 MONGETA BLANCA</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 CEBA (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 VERDURES SENSE GLUTEN</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 SALSAS DE TARONJA I ENELDO(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>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</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 (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p style="color: red;">AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (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 style="color: red;">GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA</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>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</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>		

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 Altamuzos 14 Moluscs

NO GLUTEN NI FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN I/O FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. 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.

ABRIL 2025

NO OU

1		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR		CREMA DE CARABASSA I POMA	CUINAT DE CIGRONS	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA	CUINAT DE LLENTIES (1) (amb ceba, porro, tomàtiga, carabassa, mongeta verda, brou de verdures, alls i llorer)
		LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)
		FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)
			IOGURT (7)		FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 7		DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)	CUINAT DE MONGETA BLANCA
	HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB POMA I PRUNES	SALMÓ AL FORN AMB SALSAS DE TARONJA I ENELDO(4)	INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS	LLOM AMB SALSAS DE VERDURES
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies	BRÒQUIL AL VAPOR	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN	ARRÒS INTEGRAL BULLIT
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)
DILLUNS 14		DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA		
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)	POLLASTRE A LA PLANXA	PILOTES AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN		
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)	GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA		
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS			
DILLUNS 21		DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
FESTIU: SETMANA SANTA					
DILLUNS 28		DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR	ENSALADILLA RUSSA SENSE OU amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina i maionesa (4,6,7)		
	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	AGUIAT DE PORC AMB PATATA	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN		
	AMANIDA: enciam, pastanaga i olives negres		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies		
	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT (7)	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 Altramusos 14 Moluscs

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general: LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

ABRIL 2025

NO FRUITS SECS

	DINARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1					
DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, 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 SALSAS DE TARONJA I ENELDO(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 style="color: red;">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 style="color: red;">GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA</p>	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 	<p style="color: orange;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 21	DINARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
4	<p>FESTIU: SETMANA SANTA </p>				
	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 Altramosos 14 Moluscs</p>					
NO FRUITS SECS					



ABRIL 2025

NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, 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 gracies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.

ABRIL 2025

NO LACTOSA NI PVL

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
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>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p>AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</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 D'AU O PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBAS (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</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 SALSAS DE TARONJA I ENELDO(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>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</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 style="color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</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 indiot (6)</p> <p style="color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>PILOTES D'AU O PORC AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN</p> <p style="color: red;">GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA</p>	<p style="color: orange; font-size: 1.2em;">FESTIU</p> 	
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
FESTIU: SETMANA SANTA 					
	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p>TALLARINS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10)</p> <p>PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</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, tonyinaa (3,4,6) SENSE LACTOSA NI LÀCTIS</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin **LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA** seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.




ABRIL 2025

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1	DINAR	CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I INDIOT INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI FARINA DE CIGRÓ AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives IOGURT (7)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12). <i>Sense traces de soja ni pèsols</i> 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: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI PÈSOLS NI MONGETA VERDA 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 SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO(4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI CIGRÓ CARBASSÓ SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA LLOM AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT (7)
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	
	DINAR	ARRÒS 2 DELÍCIES (indiots, i pastanaga) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA : lletuga, i indiots FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN <i>Sense traces de soja ni pèsols</i> CREPELLS (1,3,7)	FESTIU 	FESTIU 
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	
		FESTIU: SETMANA SANTA 				
		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX A LA PLANXA AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,7) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS NI TRACES DE SOJA 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 Altramusos 14 Moluscs						
NO LLEGUM (NI MONGETA VERDA)						
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>						

ABRIL 2025

NO GLUTEN, OU NI LACTOSA

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1	DINAR	CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : alberginia, 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 MONGETA BLANCA HAMBURGUESA D'AU O PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS	
	DINAR	DILLUNS 7 CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 8 FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB POMA I PRUNES AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 9 ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO(4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	DIJOUS 10 AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN FRUITA DEL TEMPS	DIVENDRES 11 CUINAT DE MONGETA BLANCA LLOM AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT DE SOJA (6)
	DINAR	DILLUNS 14 ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 15 SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	DIMECRES 16 PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES D'AU O PORC AMB SALSA DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	DIJOUS 17 DIVENDRES 18 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FESTIU</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>FESTIU</p> </div> </div>	
4	DILLUNS 21 DIMARTS 22 DIMECRES 23 DIJOUS 24 DIVENDRES 25 FESTIU: SETMANA SANTA 					
4	DINAR	DILLUNS 28 PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	DIMARTS 29 CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA IOGURT DE SOJA (6)	DIMECRES 30 ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, tonyina (4,6) SENSE LACTOSA NI LACTIS NI OU 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 Altramusos 14 Moluscs

NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL NI OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN aquest menú tampoc hi haurà vedella. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. 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.


ABRIL 2025

NO LLEGUM NI FRUITS SECS (NI MONGETA VERDA)

1		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
DINAR		CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTÉJADA AMB OLI I INDIOT INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI FARINA DE CIGRÓ AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives IOGURT (7)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12). <i>Sense traces de soja ni pèsols</i> AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS	
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11	
DINAR		CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA I CEBA (3) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI PÈSOLS NI MONGETA VERDA 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 SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO(4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI CIGRÓ CARBASSÓ SALTÉJAT FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA LLOM AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT IOGURT (7)
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18	
DINAR		ARRÒS 2 DELÍCIES (indiots, i pastanaga) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA : lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA : lletuga, i indiots FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN Sense traces de soja ni pèsols CREPELLS (1,3,7)	FESTIU 	FESTIU 
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25	
FESTIU: SETMANA SANTA 						
4		DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR		PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX A LA PLANXA AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,7) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS NI SOJA 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 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs					
NO FRUITS SECS NI LLEGUM NI MONGETA VERDA						
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS, LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES del menú seràn sense gluten ja que la pasta normal que utilitzem conté traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>						

ABRIL 2025

NO GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA) , NI FRUITS SECS NI LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
DINAR	CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB OLI I INDIOT INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI FARINA DE CIGRÓ AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA (12). Sense traces de soja ni pèsols AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS	
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) Sense traces de soja ni pèsols AMANIDA: TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI PÈSOLS NI MONGETA VERDA 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 SALMÓ AL FORN AMB Salsa DE TARONJA I ENELDO(4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4) INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS NI CIGRÓ CARBASSÓ SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA LLOM AMB Salsa DE VERDURES ARRÒS INTEGRAL BULLIT FRUITA DEL TEMPS
DINAR	ARRÒS 2 DELÍCIES (indiot, i pastanaga) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4) AMANIDA: lletuga i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÍ SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, i indiot FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA PILOTES D'AU O PORC AMB Salsa DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN Sense traces de soja ni pèsols GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA	FESTIU  FESTIU 	
FESTIU: SETMANA SANTA 					
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA PEIX A LA PLANXA AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR AGUIAT DE PORC AMB PATATA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, tonyina i maionesa (4,7) SENSE MONGETA VERDA NI PÈSOLS NI OU NI SOJA 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 GLUTEN, OU, LACTOSA NI PVL (NI VEDELLA) , NI FRUITS SECS NI LLEGUM (NI MONGETA VERDA)

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, FRUITS SECS, OU, LACTOSA O LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. (PER EVITAR QUALSEVOL TRAÇA DE FRUITS AMB CLOSCA (8): totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN CAS DE NO PODER MENJAR VEDELLA, S'HA DE NOTIFICAR A CUINA, JA QUE AQUEST MENÚ NO EL PODRIA MENJAR I S'HAURIA D'ADAPTAR UN ALTRE. Tots els canvis estan marcats en vermell.

ABRIL 2025

NO PEIX NI MARISC

	DINARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1		<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLOM AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÉRGENS</p> <p>AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA 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	DIVENDRES 11
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</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>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA SENSE TONYINA : tomàtiga, patata i olives verdes</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 SALSA DE VERDURES</p> <p>ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 14	DINARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>POLLASTRE AMB PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</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>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p>PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN</p> <p>CREPELLS (1,3,7)</p>	<p>FESTIU</p> 	<p>FESTIU</p> 
	DILLUNS 21	DINARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
4	FESTIU: SETMANA SANTA 				
	DILLUNS 28	DINARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p>TALLARINS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</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 SENSE TONYINA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6,7)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		




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 Altramusos 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies)-Tots els canvis estan marcats en vermell.

ABRIL 2025

NO PEIX NI MARISC NI LACTOSA

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
DINAR	<p>CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p>LLOM AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE CIGRONS</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÉRGENS</p> <p>AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p>IOGURT DE SOJA (6)</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 D'AU O PORC A LA PLANXA (12)</p> <p>AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR	<p>CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</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>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE PATATA SENSE TONYINA : tomàtiga, patata i olives verdes</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÉRGENS</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 DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>POLLASTRE AMB PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</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>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>GALETES SENSE ALÉRGENS O FRUITA</p>	<p>FESTIU</p>  	
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
	<p>FESTIU: SETMANA SANTA</p> 				
	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p>TALLARINS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3,6,,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</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 DE SOJA (6)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA SENSE TONYINA NI LACTOSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, i maionesa (3,6)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</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 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.

ABRIL 2025

NO GLUTEN NI LACTOSA

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
1	<p style="text-align: center;">DINAR</p> <p style="text-align: center;">CREMA DE CARABASSA I POMA</p> <p style="text-align: center;">LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p style="text-align: center; color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">CUINAT DE CIGRONS</p> <p style="text-align: center;">INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: Enciam, pastanaga i olives</p> <p style="text-align: center; color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p style="text-align: center;">ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p style="text-align: center;">POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p style="text-align: center;">HAMBURGUESA D'AU O PORC A LA PLANXA (12)</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba)</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	
DINAR	<p style="text-align: center;">CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE</p> <p style="text-align: center;">TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: TOMÀTIGA</p> <p style="text-align: center; color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</p> <p style="text-align: center;">CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB POMA I PRUNES</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les índies</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p style="text-align: center;">SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO(4)</p> <p style="text-align: center;">BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">AMANIDA DE PATATA: tomàtiga, patata, tonyina i olives verdes (4)</p> <p style="text-align: center;">INDIOT ARREBOSSAT SENSE ALÈRGENS</p> <p style="text-align: center;">MONGETA VERDA SALTEJADA AMB BACÓN</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">CUINAT DE MONGETA BLANCA</p> <p style="text-align: center;">LLOM AMB SALSA DE VERDURES</p> <p style="text-align: center;">ARRÒS INTEGRAL BULLIT</p> <p style="text-align: center; color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	<p style="text-align: center;">ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanagó i pèsols)</p> <p style="text-align: center;">LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4)</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pipes (8)</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS SENSE GLUTEN</p> <p style="text-align: center;">TRUITA FRANCESA (3)</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p style="text-align: center; color: green;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">PURÉ DE CARBASSÓ I PERA</p> <p style="text-align: center;">PILOTES D'AU O PORC AMB SALSA DE TOMÀTIGA (12) AMB PATATA AL FORN</p> <p style="text-align: center; color: red;">GALETES SENSE ALÈRGENS O FRUITA</p>	<p style="color: orange; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">FESTIU</p> 	<p style="color: orange; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">FESTIU</p> 
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
4	FESTIU: SETMANA SANTA 				
	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
DINAR	<p style="text-align: center;">PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p style="text-align: center;">PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: enciam pastanaga i olives negres</p> <p style="text-align: center;">FRUITA DEL TEMPS</p>	<p style="text-align: center;">CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR</p> <p style="text-align: center;">AGUIAT DE PORC AMB PATATA</p> <p style="text-align: center; color: red;">IOGURT DE SOJA (6)</p>	<p style="text-align: center;">ENSALADILLA RUSSA amb patata, pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyinaa (3,4,6) SENSE LACTOSA NI LÀCTIS</p> <p style="text-align: center;">CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p style="text-align: center;">AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies</p> <p style="text-align: center;">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 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramosos 14 Moluscs</p>					
NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL					
<p>En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. -En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.</p>					