

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETES AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>HEURA A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>HEURA AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</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

VEGETARIÀ VEGÀ

*ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) 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 NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</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 Altramusos 14 Moluscs

**VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS**

*En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX O LÀCTIS 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). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. En aquest cas tampoc consumeix làctis. Tots els canvis estan marcats en vermell.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) 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 NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</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 Altramusos 14 Moluscs

**VEGETARIÀ**

*En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX 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). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero sí que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p><b>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOÀ (1,6)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p><b>FALAFEL (1)</b></p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p><b>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA <b>DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</b></p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) 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 PEIX (1,2,3,4,6,9,10)</p> <p><b>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU <b>DE VERDURES (9)</b></p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSÀ DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p><b>SALSITXES VEGANES (6)</b></p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p><b>TRUITA FRANCESA (3)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES <b>VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</b></p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE <b>VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</b></p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: <b>lletuga, brots de soja (6)</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p><b>TOFU AMB SALSÀ DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</b></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p><b>CIGRONS AMB SALSÀ DE PORRO</b></p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p><b>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</b></p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p><b>FALAFEL (1)</b></p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</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 Altramusos 14 Moluscs

**NO CARN**

*En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	<b>AMANIDA DE TOMÀTIGA</b>	PAELLA <b>DE VERDURES</b> (9) <b>SENSE LLEGUM</b>
	HAMBURGUESA <b>SENSE</b> <b>TRACES DE SOJA NI</b> <b>PÈSOL</b>	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	<b>INDIOT ARREBOSSAT</b> <b>AMB MAIZENA I AIGUA</b>	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les indies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE , <b>PASTANAGA (local) I</b> <b>GINGEBRE</b>	<b>FIDEUÀ DE VERDURES</b> <b>SENSE GLUTEN NI</b> <b>LLEGUM</b> (9)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	<b>CREMA DE CARABASSA</b> <b>I PATATA</b>
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA <b>SENSE</b> <b>TRACES DE SOJA O</b> <b>PÈSOL</b>	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	<b>PASTANAGA BULLIDA</b>	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES ( <b>indiot, pastanaga</b> )	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BROU DE CARN I VERDURES <b>SENSE</b> <b>CIGRONS</b> (9)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN	LLENGUADO AL FORN (4)	<b>INDIOT AMB SALS DE</b> <b>PORRO</b>
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)	AMANIDA: <b>lletuga i indiot</b>		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA	CREMA <b>DE PASTANAGA</b>	<b>PURÉ DE CARBASSÓ</b>	ARRÒS DE PEIX (4,9) <b>SENSE PÈSOLS</b>	CREMA <b>DE CARABASSA</b> <b>I PATATA</b>
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ <b>A LA PLANXA</b> (4)
	AMANIDA: trempó		TABLÉ DE <b>QUINOA</b> amb tomàtiga, ceba i pebre verd	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS

MAIG 2026  
ESCOLA

**NO LLEGUM NI MONGETA VERDA**

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 LLEGUM NI MONGETA VERDA**

*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.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)  HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)  AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA  LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)  CROQUETES DE BULLIT(1,2,3,4,6,7,9,14)  BRÒQUIL AL VAPOR  IOGURT (7)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)  POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA  FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE  TRUITA DE PATATA I CEBA (3)  AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)  PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT  AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES  SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)  MONGETES VERDES SALTEJADES  FRUITA DEL TEMPS (local)	VICHYSOISE  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)  PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)  CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada  IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)  LLUÇ AL FORN (4)  AMANIDA: canonges, tomàtiga  FRUITA DEL TEMPS	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)  TRUITA FRANCESA (3)  AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)  FRUITA DEL TEMPS (eco)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA  POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanaga) AMB PATATA AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)  LLENGUADO AL FORN (4)  AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies  FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)  INDIOT AMB SALS DE PORRO  ARRÒS INTEGRAL  IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)  HALIBUT A LA PLANXA (4)  AMANIDA: trempó  FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PÈSOLS  LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN  IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)  CUIXES DE POLLASTRE AL FORN  TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (4,9)  TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)  AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)  FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)  LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)  AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma  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**

*En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS 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.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) 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 NI LLEGUM (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, 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 (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALSITA DE VERDURES (ceba, porro i pastanaga) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA: lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</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**

*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.*

					DIVENDRES 1	
					FESTIU	
DILLUNS 4		DIMARTS 5		DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)	
	HAMBURGUESA D'AU (12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)	
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS (local)	BRÒQUIL AL VAPOR	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies	
DILLUNS 11		DIMARTS 12		DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)	
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALSINA DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA	
	AMANIDA: Tomàtiga	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada	
DILLUNS 18		DIMARTS 19		DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)	SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	CREMA DE PASTANAGA	
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AMB SALSINA DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN	LLENGUADO AL FORN (4)	INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8)	
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS INTEGRAL	
DILLUNS 25		DIMARTS 26		DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)	CREMA DE PÈSOLS	PURÉ DE CARBASSÓ	ARRÒS DE PEIX (4,9)	CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)	
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)	
	AMANIDA: trempó	FRUITA DEL TEMPS (local)	TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma	

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 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.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: <b>patata, tomàtiga i olives</b></p> <p><b>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</b></p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p><b>LLUÇ A LA PLANXA (4)</b></p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p><b>ALBERGINIA ARREBOSSADA SENSE GLUTEN NI OU</b></p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</b></p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p><b>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALSA DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p><b>INDIOT AMB SALSA DE PORRO</b></p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p><b>PURÉ DE CARBASSÓ</b></p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE <b>QUINOA</b> amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p><b>INDIOT A LA PLANXA</b></p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

# MAIG 2026

## ESCOLA

**NO OU**

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 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 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.*

					DIVENDRES 1
					FESTIU
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	<b>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</b>	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE	<b>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN</b> (9)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	<b>CREMA DE CARABASSA I PATATA</b>
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)	SOPA <b>SENSE GLUTEN</b> DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN	LLENGUADO AL FORN (4)	<b>INDIOT AMB SALS DE PORRO</b>
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA <b>SENSE GLUTEN</b> SALTEJADA AMB <b>PASTANAGA</b> OLI I ORENGA	CREMA DE PÈSOLS	ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	ARRÒS DE PEIX (4,9)	CUINAT <b>DE MONGETA</b>
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE <b>QUINOA</b> amb tomàtiga, ceba i pebre verd	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	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 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. · Tots els canvis estan marcats en vermell.*