



MENÚ ABRIL 2023

ESPECIAL AL·LÈRGIA GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
10 d'abril	11 d'abril	12 d'abril	13 d'abril	14 d'abril
	TRINXAT	AMANIDA DE FRUITS SECS	SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS	EMPEDRAT DE MONGETES
	patata, col i all	enciam, tomàquet xerri, pipes de girasol i nous	api, porro, nap, xiribia, col, pastanaga, patata, pasta seca sense gluten	mongeta blanca cuita, tomàquet natural i olives
	VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA VARIADA	ESPIRALS DE PÈSOLS AMB TOMÀQUET	GALL DINDI AMB AMANIDA	REMENAT D'OUS I BOLETS
	filet de lluç, farina de cigrò, enciam, blat de moro i tomàquet	pasta de llegum, tomàquet i ceba	gall dindi, enciam i pastanaga	ou líquid pasteuritzat i bolets
	PRUNA	PLÀTAN	POMA	PERA
17 d'abril	18 d'abril	19 d'abril	20 d'abril	21 d'abril
AMANIDA DE L'HORT	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES I XAMPINYONS	COCA DE VERDURES AMB FORMATGE	VICHYSOISSE	NACHOS AMB GUACAMOLE
enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga i olives	all, ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot vermell, brou de verdures, carabassó, arròs integral i xampinyons	pasta de full sense gluten, tomàquet triturat, ceba dolça, carabassó, pebrot vermell, tomàquet xerri, formatge edam rallat i mozzarella	porro, ceba, patata i brou de verdures	alvocat, ceba, tomàquet natural, llimona, oli d'oliva verge, sal i triangles de blat de moro
TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB FORMATGE I EDAMMAME	ALETES DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET I OLIVES	LLENTIES ESTOFADES	CALAMARS AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA	CIGRONS ESTOFATS
ou líquid pasteuritzat, pernil dolç, formatge i edammame	pollastre, olives i tomàquet xerri	lletia pardina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga	calamars, ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet triturat, brou de verdures i enciam d'iceberg	cigró pedrosillano, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga
IOGURT NATURAL AMB NOUS	MANDARINA	PERA	MADUIXA	PLÀTAN
24 d'abril	25 d'abril	26 d'abril	27 d'abril	28 d'abril
BABAGOUNASH D'ALBERGÍNIA AMB PA PITA	AMANIDA D'OU I FRUITS VERMELLS	MONGETA BLANCA ESTOFADA	WOK DE VERDURES	MENÚ FRANCÈS
albergínia, all, tahina, pebre vermell i pa de pita sense gluten	ou dur, nabius seques i variat d'enciams	mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga	pebrot vermell, pebrot verd, ceba i carabassó	SOPA DE CEBA
LLUÇ AL FORN AMB CIGRONS I TOMÀQUET	MACARRONS A LA NAPOLITANA	AMANIDA VARIADA	ARRÒS A LA CASSOLA AMB SÈPIA	CORDON BLUE AMB SALSA TÀRTARA
lluç, pebrot vermell, all i ceba	tomàquet, pastanaga, carabassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i pasta seca sense gluten	enciam, pastanaga, blat de moro i olives	arròs, sèpia, carabassó, ceba, all, pebrot vermell, pebrot verd i pastanaga	pit de pollastre, pernil dolç, formatge, pa ratllat sense gluten, ou líquid i salsa tàrtara
IOGURT NATURAL	KIWI	PLÀTAN	POMA	PASTISSET

Menú vegà



Producte ecològic i de proximitat



Producte integral



Dia especial Joan Miró



FRANÇA