

MENÚ ABRIL 2023

ESPECIAL AL·LÈRGIA LLET I DERIVATS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Divendres	Dijous
10 d'abril	11 d'abril	12 d'abril	14 d'abril	13 d'abril
	TRINTXAT patata, col i all	AMANIDA DE FRUITS SECS enciam, tomàquet xerri, pipes de girasol i nous	SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS api, porro, nap, xiribia, col, pastanaga, patata, <i>pasta seca integral</i>	EMPEDRAT DE MONGETES mongeta blanca cuïta, tomàquet natural i olives
	VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA VARIADA filet de lluç, farina de cigró, enciam, blat de moro i tomàquet	ESPIRALS DE PÈSOLS AMB TOMÀQUET <i>pasta de lleugum, tomàquet i ceba</i>	GALL DINDI AMB AMANIDA	REMENTAT D'OUS I BOLETS <i>ou líquid pasteuritzat i bolets</i>
	PRUNA	PLÀTAN	PERA	
17 d'abril	18 d'abril	19 d'abril	20 d'abril	21 d'abril
AMANIDA DE L'HORT <i>enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga i olives</i>	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES I XAMPINYONS <i>all, ceba, pastanaga, tomàquet, pebrots vermells, brou de verdures, carabassó, arròs integral i xampinyons</i>	COCA DE VERDURES AMB FORMATGE <i>pasta de full, tomàquet tríturat, ceba dolça, carabassó, pebrots vermells, tomàquet xerri i formatge edam rallat sense lactosa</i>	VICHYSSOISSE	NACHOS AMB GUACAMOLE <i>alvocat, ceba, tomàquet natural, llimona, oli d'oliva verge, sal i triangles de blat de moro</i>
TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB FORMATGE I EDAMMAME <i>ou líquid pasteuritzat, pernil dolç, formatge sense lactosa i edammame</i>	ALETES DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET I OLIVES <i>pollastre, olives i tomàquet xerri</i>	LLENTIES ESTOFADES <i>llentia pardina, ceba, all, porro, pebrots vermells, tomàquet natural i pastanaga</i>	CALAMARS AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA <i>calamars, ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet tríturat, brou de verdures i enciam d'iceberg</i>	CIGRONS ESTOFATS <i>cigró pedrosillano, ceba, all, porro, pebrots vermells, tomàquet natural i pastanaga</i>
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 <i>albergínia, all, tahína, pebre vermell i pa de pita</i>	AMANIDA D'OU I FRUITS VERMELLS <i>ou dur, nabius seques i variat d'enciams</i>	MONGETA BLANCA ESTOFADA <i>mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrots vermells, tomàquet natural i pastanaga</i>	WOK DE VERDURES <i>pebrots vermells, pebrots verds, ceba i carabassó</i>	MENÚ FRANCES SOPA DE CEBA <i>ceba dolça, ceba de figueres, porro, pa i formatge ratllat sense lactosa</i>
LLUÇ AL FORN AMB CIGRONS I TOMÀQUET <i>lluç, pebrots vermells, all i ceba</i>	MACARRONS A LA NAPOLITANA <i>tomàquet, pastanaga, carabassó, pebrots vermells, ceba, albergínia i pasta seca integral</i>	AMANIDA VARIADA <i>enciam, pastanaga, blat de moro i olives</i>	ARRÒS A LA CASSOLA AMB SÈPIA <i>arròs, sèpia, carabassó, ceba, all, pebrots vermells, pebrots verds i pastanaga</i>	CORDON BLUE AMB SALSA TÀRTARA <i>pit de pollastre, pernil dolç, formatge sense lactosa, pa ratllat, ou líquid i salsa tàrtara</i>
IOGURT NATURAL	KIWI	PLÀTAN	POMA	PASTISSET

Menú vegà



Producte ecològic i de proximitat



Producte integral



dia especial Joan Miró



FRANÇA