

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 FESTIU DILLUNS DE PASCUA	3 ☞ Arròs melós amb xampinyons ☞ Rodanxa de lluç fregida amb verdures al forn ☞ Fruita del temps Kcal:770 P:34g G:45g H.C:58g	4 ☞ Crema de verdures de l'hort amb rostes (s/gluten) ☞ Pernilet de pollastre a la llimona amb patates xips (s/gluten) ☞ Fruita del temps Kcal:626 P:32g G:31g H.C:53g	5 ☞ Macarrons (s/gluten) Napolitana (tomàquet, pastanaga i formatge s/gluten) ☞ Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:635 P:24g G:24g H.C:80g	6 ☞ Llenties guisades amb patata i verdures ☞ Salsitxes al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:687 P:31g G:38g H.C:54g
9 ☞ Tallarines (s/gluten) amb tomàquet i formatge ratllat (s/gluten) ☞ Calamars a la romana (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives negres ☞ Iogurt Kcal:686 P:38g G:27g H.C:72g	10 ☞ Mongeta tendra amb patata ☞ Pollastre rostit amb tomàquet i ceba i patates fregides ☞ Fruita del temps Kcal:664 P:31g G:36g H.C:54g	11 ☞ Cigrons estofats amb verdures ☞ Truita amb formatge (s/gluten) i amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:618 P:26g G:33g H.C:55g	12 ☞ Arròs amb tomàquet ☞ Filet de fogonero al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps amb rajolí de xocolata (s/gluten) Kcal:635 P:34g G:22g H.C:75g	13 ☞ Crema de porro amb rostes (s/gluten) ☞ Fricandó de vedella amb xampinyons (s/gluten) ☞ Fruita del temps Kcal:706 P:38g G:43g H.C:42g
16 ☞ Arròs caldós amb sípia ☞ Croquetes de pernil (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:674 P:37g G:23g H.C:80g	17 ☞ Patates estofades amb verdures ☞ Cuetes de bacallà a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Iogurt Kcal:723 P:41g G:33g H.C:63g	18 ☞ Mongetes blanques amb tomàquet, ceba i formatge ratllat ☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:537 P:28g G:17g H.C:69g	19 ☞ Minestra de verdures* ☞ Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:629 P:33g G:34g H.C:47g	20 ☞ Tirabuixons (s/gluten) amb sofregit de tomàquet, xampinyons i formatge ratllat ☞ Llom de porc a la planxa amb verdures ☞ Fruita del temps Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g
23 ☞ Crema de carbassa ☞ Pizza (s/gluten) de pernil cuït i formatge (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Gelat (s/gluten) Kcal:815 P:35g G:36g H.C:86g	24 ☞ Llenties guisades amb arròs i verdures ☞ Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides ☞ Fruita del temps Kcal:673 P:47g G:29g H.C:56g	25 ☞ Fideus (s/gluten) a la cassola ☞ Filet de caella a la mostassa amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:601 P:39g G:19g H.C: 68g	26 ☞ Arròs amb tomàquet i tonyina ☞ Truita de carbassó amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:612 P:22g G:24g H.C:76g	27 ☞ Mongeta tendra amb patata* ☞ Solomillets casolans de gall dindi arrebossats (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:634 P:37g G:32g H.C:50g
30 FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ				

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva d'oliva i per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / El pa, les pastes, les farines i els postres làctics per cuinar i arrebossar són sense gluten, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetatges són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten / Aquest menú s'elabora amb olis i recipients a part / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat / La informació nutricional correspon amb el menú basal.
 * S'oferirà maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.