

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 FESTIU DILLUNS DE PASCUA	3 🍴 Arròs melós amb xampinyons (s/lactosa ni llet) 🍴 Rodanxa de lluç fregida amb verdures al forn 🍴 Fruita del temps Kcal:770 P:34g G:45g H.C:58g	4 🍴 Puré de verdures de l'hort amb rostes (s/gluten, lactosa ni llet) 🍴 Pernillets de pollastre a la llimona amb patates xips (s/gluten, lactosa ni llet) 🍴 Fruita del temps Kcal:626 P:32g G:31g H.C:53g	5 🍴 Macarrons (s/gluten) Napolitana (tomàquet i pastanaga) 🍴 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 salsa de tomàquet 🍴 Calamars enfarinats (s/gluten, lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives negres 🍴 Fruita del temps Kcal:686 P:38g G:27g H.C:72g	10 🍴 Mongeta tendra amb patata 🍴 Pollastre rostit amb tomàquet i ceba i patates fregides (s/gluten, lactosa ni llet) 🍴 Fruita del temps Kcal:664 P:31g G:36g H.C:54g	11 🍴 Cigrons estofats amb verdures 🍴 Truita amb pernil cuit (s/lactosa ni llet) 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/gltn, lactosa ni llet) Kcal:635 P:34g G:22g H.C:75g	13 🍴 Puré de porro amb rostes (s/gluten, lactosa ni llet) 🍴 Fricandó de vedella amb pèsols i xampinyons (s/gluten) 🍴 Fruita del temps Kcal:706 P:38g G:43g H.C:42g
16 🍴 Arròs caldós amb sípia 🍴 Pit de gall dindi a la planxa 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 🍴 Fruita del temps Kcal:723 P:41g G:33g H.C:63g	18 🍴 Mongetes blanques amb tomàquet, ceba i formatge ratllat 🍴 Truita a la francesa (s/lactosa ni llet) 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 amb sofregit de tomàquet, xampinyons 🍴 Llom de porc a la planxa amb verdures 🍴 Fruita del temps Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g
23 🍴 Puré de carbassa (s/lactosa ni llet) 🍴 Pizza casolana de pernil cuit (s/gluten, lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives 🍴 Gelat (s/gluten, lactosa ni llet) Kcal:815 P:35g G:36g H.C:86g	24 🍴 Llenties guisades amb arròs i verdures 🍴 Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides (s/gluten, lactosa ni llet) 🍴 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 (s/lactosa ni llet) 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 (s/gluten) i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli 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 i les farines són sense gluten ni cap tipus de làctic, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) / Les salses seran d'elaboració pròpia tenint en compte la intolerància / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten, lactosa ni llet / 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'ofereix maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.