



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<b>1</b> ☞ Espaguetis (s/gluten) amb sofregit de tomàquet i xampinyons ☞ Llom de porc a la planxa amb carbassó ☞ Fruita del temps Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g	<b>2</b> ☞ Arròs amb sípia ☞ Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:761 P:47g G:30g H.C:75g
<b>5</b> ☞ Mongeta verda amb patata i pernil cuit* ☞ Botifarra de pagès amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:723 P:31g G:41g H.C:57g	<b>6</b> ☞ 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	<b>7</b> ☞ Fideuà (s/gluten) ☞ Filet de caella a la mostassa (s/lactosa) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:601 P:39g G:19g H.C: 68g	<b>8</b> ☞ 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	<b>9</b> ☞ Puré de pastanaga (s/lactosa ni llet) ☞ Rostit de gall dindi amb patates i verdures (s/gluten) ☞ Fruita del temps amb rajolí de xocolata (s/gltn, lactosa ni llet) Kcal:732 P:36g G:33g H.C:73g
<b>12</b> ☞ Espirals amb tomàquet ☞ Nuggets de pollastre (s/gluten ni llet ni lactosa) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:680 P:35g G:28g H.C:71g	<b>13</b> ☞ Mongetes blanques estofades amb carbassó i carbassa ☞ Truita a la francesa (s/lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:667 P:31g G:30g H.C:69g	<b>14</b> ☞ Arròs melós amb xampinyons (s/lactosa ni llet) ☞ Gall dindi al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:718 P:22g G:47g H.C:52g	<b>15</b> ☞ Llescat de patata, tomàquet i ceba al forn ☞ Filet de lluç a la romana (s/gluten ni lactosa ni llet) amb amanida d'enciam i olives negres ☞ Fruita del temps Kcal:611 P:38g G:26g H.C:56g	<b>16</b> ☞ Puré de cigrons (s/lactosa ni llet) ☞ Estofat de vedella amb salseta i verdures ☞ Fruita del temps Kcal:602 P:38g G:30g H.C:46g
<b>19</b> ☞ Arròs tres delícies (pèsols, truita i pastanaga) (s/lactosa ni llet) ☞ Gall dindi a al planxa amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:681 P:29g G:26g H.C:82g	<b>20</b> ☞ Mongeta verda amb patata* ☞ Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:585 P:34g G:25g H.C:56g	<b>21</b> ☞ Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba ☞ Truita a la francesa (s/lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Macedònia de fruites Kcal:663 P:28g G:36g H.C:57g	<b>22</b> ☞ Puré de verdures de l'hort amb rostes (s/gluten, lactosa ni llet) ☞ Rodó de llom de porc amb patates (plat s/gluten, lactosa ni llet) ☞ Fruita del temps Kcal:707 P:34g G:36g H.C:62g	<b>23</b> ☞ Espaguetis Bolonyesa (amb tomàquet, ceba i carn picada) s/gluten ☞ Filet de fogaonero al forn a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Dolços de Quaresma (s/gluten, lactosa ni llet) Kcal:775 P:32g G:38g H.C:73g
<b>26</b> <b>FESTIU</b> VACANCES DE SETMANA SANTA	<b>27</b> <b>FESTIU</b> VACANCES DE SETMANA SANTA	<b>28</b> <b>FESTIU</b> VACANCES DE SETMANA SANTA	<b>29</b> <b>FESTIU</b> VACANCES DE SETMANA SANTA	<b>30</b> <b>FESTIU</b> DIVENDRES SANT

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 etiquetatges 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.