

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<b>1</b> ☞ <b>Espaguetis (s/gluten) amb sofregit de tomàquet, xampinyons i formatge (s/gluten)</b> ☞ <b>Llom de porc a la planxa amb carbassó</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g	<b>2</b> ☞ <b>Arròs amb sípia</b> ☞ <b>Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:761 P:47g G:30g H.C:75g
<b>5</b> ☞ <b>Mongeta verda amb patata i pernil cuït*</b> ☞ <b>Botifarra de pagès amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</b> ☞ <b>logurt</b> Kcal:723 P:31g G:41g H.C:57g	<b>6</b> ☞ <b>Llenties guisades amb arròs i verdures</b> ☞ <b>Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:673 P:47g G:29g H.C:56g	<b>7</b> ☞ <b>Fideuà (s/gluten)</b> ☞ <b>Filet de caella a la mostassa amb amanida d'enciam, tomàquet i olives</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:601 P:39g G:19g H.C: 68g	<b>8</b> ☞ <b>Arròs amb tomàquet i tonyina</b> ☞ <b>Truita de carbassó amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:612 P:22g G:24g H.C:76g	<b>9</b> ☞ <b>Crema de pastanaga</b> ☞ <b>Rostit de gall dindi amb patates i verdures (s/gluten)</b> ☞ <b>Fruita del temps amb rajolí de xocolata (s/gluten)</b> Kcal:732 P:36g G:33g H.C:73g
<b>12</b> ☞ <b>Espirals a la carbonara (s/gluten) amb formatge (s/gltn)</b> ☞ <b>Nuggets de pollastre (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:680 P:35g G:28g H.C:71g	<b>13</b> ☞ <b>Mongetes blanques estofades amb carbassó i carbassa</b> ☞ <b>Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro</b> ☞ <b>logurt</b> Kcal:667 P:31g G:30g H.C:69g	<b>14</b> ☞ <b>Arròs melós amb xampinyons</b> ☞ <b>Gall dindi al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:718 P:22g G:47g H.C:52g	<b>15</b> ☞ <b>Llescat de patata, tomàquet i ceba al forn</b> ☞ <b>Filet de lluç a la romana (s/gluten) amb amanida d'enciam i olives negres</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:611 P:38g G:26g H.C:56g	<b>16</b> ☞ <b>Crema de cigrons</b> ☞ <b>Estofat de vedella amb salseta i verdures</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:602 P:38g G:30g H.C:46g
<b>19</b> ☞ <b>Arròs tres delícies (pèsols, truita i pastanaga)</b> ☞ <b>Gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:681 P:29g G:26g H.C:82g	<b>20</b> ☞ <b>Mongeta verda amb patata*</b> ☞ <b>Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:585 P:34g G:25g H.C:56g	<b>21</b> ☞ <b>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</b> ☞ <b>Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i olives</b> ☞ <b>Macedònia de fruites</b> Kcal:663 P:28g G:36g H.C:57g	<b>22</b> ☞ <b>Crema de verdures de l'hort amb rostes (s/gluten)</b> ☞ <b>Rodó de llom de porc amb patates (s/gluten)</b> ☞ <b>Fruita del temps</b> Kcal:707 P:34g G:36g H.C:62g	<b>23</b> ☞ <b>Espaguetis Bolonyesa (amb tomàquet, ceba, carn picada i formatge) s/gluten</b> ☞ <b>Filet de fogaonero al forn a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</b> ☞ <b>Dolços de Quaresma (s/gluten)</b> Kcal:775 P:32g G:38g H.C:73g
<b>26</b> <b>FESTIU</b> <b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	<b>27</b> <b>FESTIU</b> <b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	<b>28</b> <b>FESTIU</b> <b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	<b>29</b> <b>FESTIU</b> <b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>	<b>30</b> <b>FESTIU</b> <b>DIVENDRES SANT</b>

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.