



MENÚS MENJADOR



ABRIL

| | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|---|---|--|--|--|---|--|
| | | | G | 4 Arròs amb tomàquet Pollastre a la crema Iogurt | D | 5 Cigrons saltejats Lluç amb tomàquet, ceba(#),porro(#) Poma | H A L F | 6 Amanida Completa Macarrons a la Bolonyesa Plàtan | |
| G | 9 Verdura tricolor Pollastre al curry amb arròs blanc kiwi | A D | 10 Humus amb crostes Salmó al forn amb amanida (#) Maduixes | | 11 Amanida (#) amb advocat, tomàquet i #pastanaga Estofat amb patates Prunes | A D G | 12 Vichy sua(#) Mandonguilles de peix Petit suis | I D L F G C | 13 Sopa de peix Botifarra amb seques Flam |
| A D C G | 16 Pèsols (#) amb bacon Calamars a la romana amb amanida(#) poma | A G L F C E | 17 MENÚ ESCOLLIT PELS TOOMAI Espaguetis a la carbonara Salsitxes amb patates Brownie amb gelat | G J | 18 col (#) i patata Daus de pollastre ala mostassa Taronja | A D | 19 Espirals amb tonyina Hamburguesa de conill amb carxofes Plàtan | D C B G | 20 Remenat d'espàrrecs verds (#) amb gambes Orada al forn amb patates i ceba iogurt |
| A D | 23 Tallarines a la marinera Salsitxes de pollastre amb patates xips Plàtan | A L F C | 24 Minestra de verdures Panets de la Sra Maria amb amanida (#) Prunes | D | 25 Llenties guisades Bonito a la planxa amb tomàquet Maduixes | D A C G | 26 Amanida d'arròs (pernil dolç, blat de moro,olives) Escalopa amb #enciam Iogurt | G C | 27 Crema de pastanaga(#) Truita de patates amb amanida(#) Poma |
| D H F | 30 Empedrat Cap de llom amb salsa agredolça Pera | A G C | 1 Macarrons gratinats Truita d'espínacs(#) I amanida(#) Meló | G | 2 Amanida (#) de fruites Filet de pao amb salsa Iogurt | A G B D | 3 Pasta tropical (gamba, blat de moro, delícies de mar, pernil dolç, maionesa) Seitó fregit amb tomàquet amanit Plàtan | L F | 4 Mongeta (#) i patata Hamburguesa de vedella amb amanida (#) Prunes |

La cuina es reserva el dret de modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

(#) Verdures ecològiques, de proximitat i de temporada

LLISTA DE PRODUCTES QUE PODEN OCASIONAR AL·LÈRGIES (AL·LÈRGENS)

| | |
|---|--|
| A-Cereals que contenen gluten (és a dir, blat civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats. | H-Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons... |
| B-Crustacis i productes fets a base de crustacis. | I-Api |
| C-Ous i productes a base d'ous. | J-Mostassa |
| D-Peixes i productes fets a base de peix. | K-Grans de sèsam |
| E-Cacauets i productes fets de cacauets. | L-Diòxid de sofre/sulfit |
| F-Soja i productes a base de soja. | M-Mol·luscs |
| G-Llet i tots els seus derivats (inclosa la lactosa) | N-Tramussos |





MENÚS MENJADOR



ABRIL Llar d'infants

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|----|--|--|---|--|--|--|----------------------------|---|--|--|--|--|
| | | | | G | 4 | Arròs amb tomàquet Pollastre a la crema Iogurt | D | 5 | Cigrons saltejats Lluç amb tomàquet, ceba(#),porro(#) Poma | H A L F | 6 | Purè de carbassó Macarrons a la Bolonyesa Plàtan | |
| G | 9 | Verdura tricolor Pollastre al curry amb arròs blanc kiwi | A D | 10 | Humus amb crostes Salmó al forn Maduixes | 11 | Purè de carbassa Estofat amb patates Prunes | A D G | 12 | Vichy sua(#) Mandonguilles de peix Petit suis | I D L F G C | 13 | Sopa de peix Botifarra amb seques Flam |
| A D C G | 16 | Pèsols (#) amb bacon Calamars a la romana poma | A G L F C E | 17 MENÚ ESCOLLIT PELS TOOMAIIS Espaguetis a la carbonara Salsitxes amb patates Brownie amb gelat | | 18 | col (#) i patata Daus de pollastre ala mostassa Taronja | A D | 19 | Espirals amb tonyina Hamburguesa de conill amb carxofes Plàtan | D C B G | 20 | Remenat d'espàrrecs verds (#) amb gambes Orada al forn amb patates i ceba iogurt |
| A D | 23 | Tallarines a la marinera Salsitxes de pollastre amb patates xips Plàtan | A L F C | 24 | Minestra de verdures Panets de la Sra Maria Prunes | 25 | Llenties guisades Bonito a la planxa Maduixes | D A C G | 26 | Amanida d'arròs (pernil dolç, blat de moro,olives) Escalopa Iogurt | G C | 27 | Crema de pastanaga(#) Truita de patates Poma |
| D H F | 30 | Empedrat Cap de llom amb salsa agredolça Pera | A G C | 1 | Macarrons gratinats Truita d'espínacs(#) Meló | 2 | Purè de porro Filet de pao amb salsa Iogurt | A G B D | 3 | Pasta tropical (gamba, blat de moro, delícies de mar, pernil dolç, maionesa) Seitó fregit Plàtan | L F | 4 | Mongeta (#) i patata Hamburguesa de vedella Prunes |

La cuina es reserva el dret de modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

(#) Verdures ecològiques, de proximitat i de temporada

LLISTA DE PRODUCTES QUE PODEN OCASIONAR AL·LÈRGIES (AL·LÈRGENS)

| | |
|---|--|
| A-Cereals que contenen gluten (és a dir, blat civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats. | H-Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons... |
| B-Crustacis i productes fets a base de crustacis. | I-Api |
| C-Ous i productes a base d'ous. | J-Mostassa |
| D-Peixes i productes fets a base de peix. | K-Grans de sèsam |
| E-Cacauets i productes fets de cacauets. | L-Diòxid de sofre/sulfit |
| F-Soja i productes a base de soja. | M-Mol·luscs |
| G-Llet i tots els seus derivats (inclosa la lactosa) | N-Tramussos |

