



## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>				
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI ( 1, 10, 11, 12 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLIBRET DE LLOM FARCIT AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>










**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>					
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA GU PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>SETMANA SANTA</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLIBRET DE LLOM FARCIT AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>		<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA ( 7 ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA,CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols,blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

**AL·LÈRGENS:**





DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	1
1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	1P ENTREPÀ DE PERNIL CUIT I FORMATGE ( 1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12 )	1P COMPOTA DE POMA I BASTONETS DE PA ( 1 )	PO IOGURT ( 7 )	1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	8
4	5	6	7	8	8
					15
11	12	13	14	15	15
	1P ENTREPÀ DE PERNIL CUIT I FORMATGE ( 1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12 )	1P COMPOTA DE POMA I BASTONETS DE PA ( 1 )	PO IOGURT ( 7 )	1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	22
18	19	20	21	22	22
1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	1P ENTREPÀ DE PERNIL CUIT I FORMATGE ( 1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12 )	1P COMPOTA DE POMA I BASTONETS DE PA ( 1 )	PO IOGURT ( 7 )	1P COMPOTA I BASTONETS DE PA ( 1 )	29
25	26	27	28	29	29

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

**AL·LÈRGENS:**

-  **Gluten** (1)
-  **Crustacis** (2)
-  **Ous** (3)
-  **Peix** (4)
-  **Cacahuets** (5)
-  **Soja** (6)
-  **Llet** (7)
-  **Fruits Secs** (8)
-  **Api** (9)
-  **Mostassa** (10)
-  **Llavors de sésam** (11)
-  **Sulfit** (12)
-  **Tramussos** (13)
-  **Mol·luscs** (14)





**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P FALAFELS AMB SALSA DE TOMÀQUET ( 1 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS ( 3, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>
					<b>11</b>
		<b>SETMANA SANTA</b>			<b>12</b>
					<b>13</b>
					<b>14</b>
					<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P HUMMUS DE CIGRÓ AMB DIPS DE VERDURES ( 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P CROQUETES D'ESPINACS ( 1, 2, 3, 4, 6 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>
					<b>19</b>
					<b>20</b>
					<b>21</b>
					<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P REMENAT D'OU AMB SALSA DE TOMÀQUET ( 3 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P RAP AL FORN ( 4 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P FINGERS DE FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 14 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>
					<b>26</b>
					<b>27</b>
					<b>28</b>
					<b>29</b>

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



**AL·LÈRGENS:**

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacahuets (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits Secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Llavors de sésam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramussos (13)**
- Mol·luscs (14)**





DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>				
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI ( 1, 10, 11, 12 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P GALL DINDI A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS s/ou A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
					<b>11</b>	<b>12</b>			<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P LLOM A LA PLANXA GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PASTA s/ou ( 1, 9 ) 2P LLOM ARREBOSSAT s/ou ( 1 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P BACALLÀ AL FORN ( 4 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS s/ou AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE s/ou ( 1, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



AL·LÈRGENS:





**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P POLLASTRE A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA GU PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P POLLASTRES ARREBOSSAT (1, 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )		<b>22</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) 2P PATATES XIPS GU PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA,CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols,blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>29</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

**AL·LÈRGENS:**





## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE PÈSOLS AMB PATATES GU AMANIDA VARIADA PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P FALAFELS AMB SALSA DE TOMÀQUET ( 1 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P FINGERS DE FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 14 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS ( 3, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE VERDURES ( 1, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P HUMMUS DE CIGRÓ AMB DIPS DE VERDURES ( 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P VERDURA DE TEMPORADA LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO GU PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ DE VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P CROQUETES D'ESPINACS ( 1, 2, 3, 4, 6 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>22</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P REMENAT D'OU AMB SALSA DE TOMÀQUET ( 3 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P FALAFELS DE LLEGUM ( 1 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P AMANIDA DE LLENTIES ( 1 ) LLACETS AMB SALSA DE PERA,CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols,blat de moro i pastanaga) 2P FINGERS DE FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 14 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>29</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



### AL·LÈRGENS:





## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA GU PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLIBRET DE LLOM FARCIT AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>22</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE L LIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA AMB OLIVADA PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 1, 3, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL ( 1, 6 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>29</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



### AL·LÈRGENS:

<b>Gluten (1)</b>	<b>Crustacis (2)</b>	<b>Ous (3)</b>	<b>Peix (4)</b>	<b>Cacahuets (5)</b>	<b>Soja (6)</b>	<b>Llet (7)</b>	<b>Fruits Secs (8)</b>	<b>Api (9)</b>	<b>Mostassa (10)</b>	<b>Llavors de sèsam (11)</b>	<b>Sulfits (12)</b>	<b>Tramussos (13)</b>	<b>Mol·luscs (14)</b>
-------------------	----------------------	----------------	-----------------	----------------------	-----------------	-----------------	------------------------	----------------	----------------------	------------------------------	---------------------	-----------------------	-----------------------







**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES s/ gluten ( 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>					
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA GU PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS s/gluten A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 3, 7 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA s/ gluten ( 9 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P PIZZA CASOLANA s/gluten DE TONYINA ( 4, 7 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>SETMANA SANTA</b>	<b>14</b>		<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) s/gluten ( 4 ) AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO GU PO FRUITA DEL TEMPS	BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PASTA s/gluten ( 3, 9 ) LLOM ARREBOSSAT CASOLÀ amb pa s(gluten ( 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>		<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE L LIMONA ( 12 ) GU PÈSOLS PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS s/gluten AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓ I FORMATGE ( 3, 7 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJAI SÈSAM ( 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



**AL·LÈRGENS:**










## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( S/LÀCTICS ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>				
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI ( 1, 10, 11, 12 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) s/làctics ( 1, 3 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT sense lactosa	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( s/làctics ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA amb formatge s/lactosa ( 1, 4 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT sense lactosa	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLOM ARREBOSSAT CASOLÀ ( 1, 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT sense lactosa	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS ( s/làctics ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT sense lactosa	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA, CARBASSÓS/làctics ( 1, 3 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols, blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)

### AL·LÈRGENS:





## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( S/LÀCTICS ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>				
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM A LA PLANXA AMB SALSA CHIMICHURRI ( 1, 10, 11, 12 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) ( 1, 3 ) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i xampinyons) 2P POLLASTRE AL FORN AMB POMA ( 1, 9, 10, 11, 12 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( s/làctics ) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA sense formatge ( 1, 4 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
					<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 12 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 1, 4, 10, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 3, 9 ) 2P LLIBRET ARREBOSSAT CASOLÀ ( 1, 3 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT SENSE PLV	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
1P CREMA DE PORROS,( s/làctics ) 2P PIT DE GALL DINDI AMB SALSA DE LLIMONA ( 12 ) GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P LLUÇ A LA PLANXA ( 4 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS ESTOFATS AMB ARRÒS 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) GU AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P LLACETS AMB SALSA DE PERA,CARBASSÓS/làctics ( 1, 3 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL I SÈSAM ( 1, 6, 11 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES (pèsols,blat de moro i pastanaga) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>

SETMANA SANTA



Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



### AL·LÈRGENS:

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacahuets (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits Secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Llavors de sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramessos (13)**
- Mol·luscs (14)**





# ABRIL | ESCOLA SANTA ISABEL

## ( baix contingut en fructosa i sorbitol )

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

<p><b>VERDURA PERMESA:</b> bledes, bròquil, xampinyons, patata, espinacas, col, api, escarola i enciam.</p> <p>AMANIDA: ENCIAM, ESCAROLA, ENDIVIES, OLIVES NEGRES</p>				<p>1P ARRÒS AMB HERBES AROMÀTIQUES SÍPIA AMB PATATES ( 1, 2, 10, 11, 12, 14 )</p> <p>2P</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>1</b></p>
<p>1P BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>2P LLOM A LA PLANXA ( XAMPINYONS</p> <p>GU SALTEJATS AMB OLÍ D' OLIVA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>4</b></p>	<p>1P PATATES AL FORN AMB OLÍ D'OLIVA</p> <p>2P TRUITA DE FORMATGE ( 3, 7 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>5</b></p>	<p>1P MACARRONS AMB OLÍ D'OLIVA I ORENGA ( 1, 3 )</p> <p>2P LLUÇ AL FORN ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>6</b></p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB XAMPINYONS</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>7</b></p>	<p>1P CREMA DE VERDURES *</p> <p>2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA ( 1, 4, 7 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>8</b></p>
 <p style="text-align: right;"><b>11</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>12</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>13</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>14</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>
 <p style="text-align: right;"><b>18</b></p>	<p>1P ARRÒS AMB HERBES AROMÀTIQUES TRUITA A LA FRANCESA ( 3 )</p> <p>2P XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLÍ D' OLIVA</p> <p>GU</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>19</b></p>	<p>1P MINESTRA DE VERDURES*</p> <p>2P POLLASTRE AL FORN ( 12 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>20</b></p>	<p>1P PATATES AL FORN</p> <p>2P BACALLÀ AL FORN ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>	<p>1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES* AMB LLETRES ( 1, 3, 9 )</p> <p>2P LLOM ARREBOSSAT ( 1, 3 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p>  <p style="text-align: right;"><b>22</b></p>
<p>1P CREMA DE VERDURES *</p> <p>2P GALL DINDI A LA PLANXA</p> <p>GU CUSCÚS ( 1, 6 )</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>25</b></p>	<p>1P BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 )</p> <p>GU PATATES XIPS</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>26</b></p>	<p>1P ARRÒS AMB HERBES AROMÀTIQUES</p> <p>2P TRUITA DE PATATES ( 3 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>27</b></p>	<p>1P LLACETS AMB SALS DE FORMATGE ( 1, 3, 7 )</p> <p>2P POLLASTRE A LA PLANXA ( 1, 6, 11 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>28</b></p>	<p>1P ARRÒS SALTEJAT AMB XAMPINYONS</p> <p>2P LLUÇ AL FORN ( 4 )</p> <p>GU AMANIDA</p> <p>PO IOGURT NATURAL SENSE SUCRE ( 7 )</p> <p style="text-align: right;"><b>29</b></p>

**AL·LÈRGENS:**





## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

				1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, pastanaga i patata) 2P LLUÇ A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT ( 4 ) GU PÈSOLS SALTEJATS ( 7 ) PO FRUITA DEL TEMPS	<b>1</b>
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM DE CANYA A LA PLANXA GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE PATATES ( 3 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	1P BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P AMANIDA RUSSA amb maionesa opcional ( 3, 4 ) 2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN GU AMANIDA D'ESCAROLA, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE CARBASSÓ I PASTANAGA AMB OLI DE ROMANÍ ( 7 ) 2P BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
	1P BLEDES AMB PATATES 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO IOGURT ( 7 )	1P MINESTRA DE VERDURES 2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLOM DE CANYA A LA PLANXA GU TOMÀQUET AMANIT PO GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA ( 6, 7 )	<b>22</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
1P CREMA DE PORROS ( 7 ) 2P PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA GU CUSCÚS ( 1, 6 ) PO IOGURT ( 7 )	1P BRÒQUIL AMB PASTANAGUES BULLIDES 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS I PASTANAGA AMANITS AMB OLI D'OLIVA 2P TRUITA DE PATATES AMB CEBA ( 3 ) AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I GU PIPES AMB OLIVADA ( 5, 8 ) PO FRUITA DEL TEMPS	1P GRAELLA DE VERDURES 2P PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS	<b>29</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	

SETMANA SANTA

Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT000409)



### AL·LÈRGENS:

