

## Menú Mensual Abril 2023

Sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <b>FESTIU</b>	4 <b>FESTIU</b>	5 <b>FESTIU</b>	6 <b>FESTIU</b>	7 <b>FESTIU</b>
10 <b>FESTIU</b>	11 Llenties amb patates Ous cuits amb menestra  Fruita fresca Pa	12 Macarrons amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb ceba i porro Amanida de cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa	13 Patates ofegades amb pebrot i ceba Pernilets de pollastre al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives Compota sabors variats Pa	14 Arròs amb verdures Gallineta al forn o a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita fresca Pa
17 Pasta al pesto Rap en salsa de porros Amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita fresca Pa	18 Mongetes blanques estofades Remenat de xampinyons Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa	19 Paella de verdures Pollastre rostit amb tomàquet i ceba  Compota de fruita Pa	20 Pisto de verdures Hamburguesa vegetal Patates al forn Fruita fresca Pa	21 Estofat de patates amb magra Lluç amb salsa blanca Amanida de cogombre i olives Fruita fresca Pa
24 Espirais saitejats amb carasso, albergínia i xampinyons Lluç al forn Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa	25 Col berza amb patates saltejades Pollastre al forn amb ceba i prunes  Fruita fresca Pa	26 Llenties amb verdures Hamburguesa vegetal Ceba caramel·litzada Fruita fresca Pa	27 Arròs bullit amb carbassó Vedella rustida amb salsa Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	28 Crema de pèsols Pizza de tonyina preparada Tomàquet natural amb olives logurt sabor Pa