

Menú Mensual Abril 2023

Celiac

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU
10 FESTIU	11 Carbassó, pastanaga i carbassa bullida Ous cuits amb menestra Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	12 Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb ceba i porro Amanida de cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	13 Patates ofegades amb pebrot i ceba Pernilets de pollastre al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives Compota sabors variats Pa de motlle s/gluten	14 Arròs amb verdures Gallineta al forn o a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita fresca Pa de motlle s/gluten
17 Macarrons sense gluten saltejats amb all i julivert Rap al forn amb pastanaga, ceba i porro Amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	18 Mongetes blanques amb patates Remenat de xampinyons Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	19 Paella de verdures Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Compota de fruita Pa de motlle s/gluten	20 Pisto de verdures Cinta de llom al forn o a la planxa Patates al forn Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	21 Estofat de patates amb magra Lluç al forn o a la planxa Amanida de cogombre i olives Fruita fresca Pa de motlle s/gluten
24 Espirais s/gluten saltejats amb carbassó, albergínia i xampinyons Lluç al forn Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	25 Col berza amb patates saltejades Pollastre al forn amb ceba i prunes Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	26 Patata bullida amb pastanaga Cinta de llom al forn o a la planxa Ceba caramel·litzada Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	27 Arròs bullit amb carbassó Vedella rustida amb salsa Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa de motlle s/gluten	28 Crema de pèsols Pa de motlle s/gluten amb tomàquet i pernil calent Tomàquet natural amb olives Iogurt sabor Pa de motlle s/gluten