



MENJADOR ABRIL

		G A	1 Crema de pastanaga Mandonguilles a la jardineria Poma	D	2 Patata i mongeta verda Anelles de calamar amb arròs blanc Maduixes	D A	3 Cigrons amb espinacs i ceba Maires fregides amb amanida Kiwi	A F	4 Espirals amb salsa soja Pollastre a la planxa amb pastanaga Plàtan
7	Bledes amb patates Salsitxes amb humus de cigró Pinya	A D H	8 Tallarines al pesto Verat amb ceba caramel·litzada Meló	G C	9 Mongeta gratinada Trita de carbassó amb pastanaga Poma	A C	10 Minestra Panets de la Sra. Maria amb amanida Taronja	D B	11 Sopa de peix amb arròs blanc Rodó de gall dindi amb suc Fruita
14			15		16		17		18
21			22		23 Amanida variada Llenties amb arròs Taronja	A D C	24 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de peix amb amanida Plàtan	C	25 Cigrons estofats Trita a la francesa amb amanida Poma
G D	28 Crema de verdures Marmitako de tonyina Pinya	C	29 Amanida variada Trita de mongetes amb panotxa Pera	A I C	30 Sopa Albergínia farcida Plàtan				

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 o peix fresc

El menú ha sigut revisat per una dietista

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-Peixos 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

SI HEM DINAT ⇨ PODEM SOPAR

Cereals, fècules o llegums.....	Hortalises crues
Verdures	Cereals, fècules
Carn.....	Peix,Ou
Peix.....	Carn magra o ou
Ou.....	Peix o carn magra
Fruita.....	Làctics o fruita
Làctics.....	Fruita