

MENU ABRIL 2025

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
		GL 1 Crema de pastanaga amb rostes. Rodo de gall d'indi amb patata i ceba i pebrot Kiwi.	API GL PE 2 Escudella de galets i cigrons. Filet de lluç al forn (pastanaga i col llombarda). Plàtan.		PE MOL 3 Amanida complerta. (enciam, tomàquet, remolatxa i moresc) Paella de verdures, peix calamar i sèpia. Taronja.		GL OU LLE 4 Mongetes seques estofades amb carbassa i bledes. Croquetes casolanes amb xampinyons al forn. Pera.		
LLET 7 Trinxat de col patata i all tendra. Botifarra al forn amb pastanaga i moresc. Natilles.	8 Arròs amb salsa de tomàquet. Hamburguesa de cigrons amb enciam i olives. Poma.		9 Mongeta tendra amb patata. Pollastre al forn a la taronja. Pera.		PE 10 Llenties amb ceba pastanaga i pebrot. Rap al forn amb enciam i ravenets. Kiwi.		GL MOL OU 11 Fideuada amb calamar. Ou bullit amb porro i carxofa saltada. Plàtan		
14		15		16		17		18	
21		MOL OU GL 22 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Calamars a la romana amb enciam. Taronja		PE GL 23 Llenties amb pastanaga i ceba. Maires amb verdures saltades. Kiwi		24 Brocoli amb patata. Conill rostit amb all i llimona, escarola Poma		GL LLE 25 Amanida d'enciam variats i olives. Pizza de pernil i de verduretes. Pera	
28 Llesques de patata, tomàquet i ceba al forn. Filet de pollastre a la planxa, enciam i olives. logurt		GL PE 29 Cigrons amb tomàquet i ceba. Filet de lluç arrebossat amb escarola i remolatxa. Maduixes		MOL 30 Crema de porro i carbassó. Arròs de calamar i pèsols. Poma.					