

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

Sopa de cabell d'àngel. Pitrera d'indiots arrebossat. Ensalada de tomàtiga i lletuga.	Espirals amb tomàtiga i verdures. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.	Estofat de ciurons o en crema. Rodó d'indiots al forn. ☉ Raoles d'indiots a la planxa. Patates fregides.	Arròs brut. Ous remenats amb cuixot. Ensalada tropical.	Sopa de brou. Pollastre al forn a la taronja. Patates fregides.
Vichyssoise i quiche de cuixot i formatge. <b>1</b>	Sopa de lletres. Truita a la francesa amb tomàtiga, orenga i olives. <b>2</b>	Bacallà amb salsa de tomàtiga i patates al vapor. <b>3</b>	Espinacs amb panses i pinyons. Hamburguesa casolana. <b>4</b>	Arròs basmati amb pisto de verdures. <b>5</b>
Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Croquetes de bacallà i tires de calamar. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Sopa de brou. Hamburguesa mixta de vedella i porc. Patates fregides i ketchup.	Crema de carabassí. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Macarrons amb tomàtiga i indiots. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.	Cuinat de lleties o crema Esaú. Pollastre a la caçadora. ☉ Contra cuixa de pollastre. Patates fregides.
Puré de verdures. Truita a la francesa amb trempó. <b>8</b>	Ensaladeta russa. Salmó al forn amb ceba. <b>9</b>	Rap bullit amb pastanaga, patata, ceba i pebre. <b>10</b>	Sopa meravel·la amb pa amb oli de cuixot i salat. <b>11</b>	Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada de tonyina. <b>12</b>
Arròs de brou. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Canalons Rossini o sopa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Crema de pastanaga i tomàtiga. Pitrera de pollastre a la planxa amb salsa de ceba. Patata camperola.	<h1>VACACIONS DE PASQUA</h1>	
Aguiat de sípia amb pèsols i patates. <b>15</b>	Puré de carabassí amb truita de patates, pebre i ceba. <b>16</b>	Llaços a la carbonara amb formatge ratllat. <b>17</b>		
Cuinat de ciurons o en crema. Pilotes casolanes amb xampinyons, pèsols i patates.	Espagueti amb tomàtiga i formatge. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.			
Bullit de mongetes i patates. Tonyina a la planxa amb ceba. <b>29</b>	Pa amb oli amb cuixot dolç i formatge, ensalada tropical. <b>30</b>			
<p>☉ Educació Infantil</p> <p>Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous. Postres: fruita del temps cada dia, i un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</u> Berenars: Pa amb oli de pa integral o moreno amb tomàtiga i cuixot dolç o formatge. Entrepans de paté, sobrassada o nocilla. Galetes Maria o quelytas amb iogurt o plàtan. Pastanaga amb coca de quarto.</p> <p>Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant.</p> <p><span style="background-color: yellow; padding: 2px;"> </span> <b>Recomanacions de sopars.</b> Es recomana fruita natural en cada sopar.</p>			<p><u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u></p> <p>Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.</p> <p>S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES</p>	

## Menú de ABRIL de 2019 con recomendaciones de cenas

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Sopa de cabello de ángel. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de tomate y lechuga.	Espirales con tomate y verduras. Filete de hoky a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce.	Estofado de garbanzos o en crema. Redondo de pavo al horno. ☉ Raolas de pavo a la plancha. Patatas fritas.	Arroz brut. Huevos revueltos con jamón. Ensalada tropical.	Sopa de cocido. Pollo asado a la naranja. Patatas fritas.
Vichyssoise y quiche de jamón y queso. <b>1</b>	Sopa de letras. Tortilla a la francesa con tomate, orégano y olivas. <b>2</b>	Bacalao con salsa de tomate y patatas al vapor. <b>3</b>	Espinacas con pasas y piñones. Hamburguesa casera. <b>4</b>	Arroz basmati con pisto de verduras. <b>5</b>
Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate. Croquetas de bacalao y rabas de calamar. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Sopa de cocido. Hamburguesa mixta de ternera y cerdo. Patatas fritas y ketchup.	Crema de calabacín. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Macarrones con tomate y pavo. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Pollo a la cazadora. ☉ Contra muslo de pollo. Patatas fritas.
Puré de verduras. Tortilla francesa con trempó. <b>8</b>	Ensaladilla rusa. Salmón al horno con cebolla. <b>9</b>	Rape hervido con zanahoria, patata, cebolla y pimiento. <b>10</b>	Sopa maravilla con pa amb oli de jamón serrano. <b>11</b>	Crepe de champiñones y queso. Ensalada de atún. <b>12</b>
Arroz de cocido. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Canalones Rossini o sopa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y olivas.	Crema de zanahorias y tomate. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de cebolla. Patata campesina.	<h1>VACACIONES DE PASCUA</h1> 	
Guiso de sepia con guisantes y patatas. <b>15</b>	Puré de calabacín con tortilla de patatas, pimiento y cebolla. <b>16</b>	Lazos a la carbonara con queso rallado. <b>17</b>		
Potaje de garbanzos o en crema. Albóndigas caseras con champiñones, guisantes y patatas.	Espagueti con tomate y queso Filete de lenguado rebozado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.			
Hervido de judías y patatas. Atún a la plancha con cebolla. <b>29</b>	Pa amb oli con jamón york y queso, ensalada tropical. <b>30</b>			
<p>☉ Educación Infantil Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves. Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: Pa amb oli de pan integral o moreno con tomate y jamón york o queso. Bocadillos de paté, sobrasada o nocilla. Galletas Maria o quelytas con yogur o plátano. Zanahoria con coca de cuarto.</p> <p>Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.</p> <p><span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.</p>		<p><u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u></p> <p>Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.</p> <p>SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS I INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>		