

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Arròs amb <b>oli d'oliva i orenga</b></p> <p>Truïta <b>francesa</b> amb amanida d'enciam llarg i olives <b>s/pastanaga</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Cigrons (<b>pocs</b>) i <b>arròs amb saltats</b> amb col <b>s/pastanaga</b></p> <p><b>Llom a la planxa</b> amb rodanxes de cogombre <b>s/blat de moro</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p><b>Bròquil</b> amb patata <b>s/mongeta tendra</b></p> <p>Pollastre <b>arrebossat casolà s/lactis</b> amb <b>enciam</b> amanit <b>s/tomàquet</b></p> <p>Iogurt natural <b>s/lactosa</b></p>	<p>Sopa de brou casolà amb pistons</p> <p>Bacallà al forn amb llet de carbassó i patata panadera</p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Llenties i <b>arròs saltat amb xampinyons i albergínia s/ceba ni</b></p> <p>Remenat d'ou i patata amb cogombre amanit</p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Espaguetis <b>amb oli d'alfàbrega s/formatge</b></p> <p><b>Peix arrebossat s/lactis</b> al forn amb enciam meravella, raves i pipes</p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Coliflor fresca amb patata i oli d'oliva verge</p> <p>Magra de porc al forn amb canonges <b>s/pera</b></p> <p>Iogurt natural <b>s/lactosa</b></p>	<p>Amanida d'arròs (<b>enciam</b> i olives) <b>s/tomàquet ni blat de moro</b></p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb bresa de carbassó <b>s/pastanaga</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Crema de <b>carbassa</b> i mongeta blanca (<b>poca</b>) <b>s/lactis ni pastanaga</b></p> <p><b>Ous durs</b> amb xampinyons <b>s/prunes</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
SETMANA SANTA				
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
<p>SETMANA SANTA</p>	<p>Arròs amb <b>oli d'oliva i orenga</b></p> <p><b>Pollastre arrebossat s/lactis</b> amb cogombre i olives <b>s/formatge</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Cigrons (<b>pocs</b>) i <b>arròs saltat</b> amb verdures (<b>albergínia i carbassó</b>)</p> <p>Truïta d'espinaçs i patata <b>amb enciam amanit</b></p> <p><b>Iogurt natural s/lactosa</b></p>	<p>Crema de <b>bròquil s/lactis ni pèsols</b></p> <p><b>Pollastre al forn amb arròs s/tomàquet</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Amanida de pasta (<b>enciam, cogombre i olives</b>)</p> <p>Lluç a la <b>romana s/lactis</b> amanida d'<b>enciam, raves</b> i pipes</p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
<p>Macarrons <b>amb oli d'oliva s/lactis ni formatge</b></p> <p>Truïta de carbassó i patata amb col llombarda i <b>olives s/blat de moro ni danses</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p><b>Patata bullida amb espinaçs</b></p> <p><b>Gall dindi al forn amb xampinyons</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>	<p>Llenties i <b>arròs saltat de verdures (albergínia i carbassó)</b></p> <p>Filet de llimanda al forn amb amanida d'enciam de fulla roure i raves <b>s/tomàquet</b></p> <p>Fruïta <b>permesa</b></p>		



Sistema de  
Gestió  
ISO 9001:2015



www.tuv.com  
ID 9000031793



- FRUITA PERMESA NO MADURA (taronja, plàtan, préssec, albercoc, meló, síndria...veure llistat). TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS. ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.