

**ABRIL 2025**

**MARIA MAGDALENA BONNIN LLITERAS**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Primer plat:	Ensalada mixta amb tonyina ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, <b>pastanaga</b> , blat de moro) 4	Crema de verdures (patata, carabassa, <b>pastanaga</b> , <b>espinacs</b> , ceba, <b>porro</b> ) 2	<b>Llenties</b> cuinades vegetarianes (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, carabassa, mongetes verdes, <b>col</b> , <b>colflori</b> ) 0	Arròs tres delícies ( <b>pastanaga</b> , <b>pèsols</b> , ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8
Segon plat:	Piteres de pollastre al curry 2	Filet de peix arrebossat (gallineta) 1,3,4	Truita francesa ( <b>ous</b> ) 3	Mussola al forn 4
Guarnició:	amb arròs blanc 0	amb patates al forn 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	Iogurt 2	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	Iogurt 2

*Ous a la planxa amb pamboli*

*Pepito de pollastre*

*Lluc al forn amb patata i verdura*

*Pizza casolana "prosciutto"*

	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
Primer plat:	<b>Macarrons</b> a la carbonara (nata, xampinyons, pernil dolç) 1, 2	<b>Ciurons trempats</b> amb <b>ou</b> bullit (tomàtiga, pebre verd, ceba) 4	<b>Arròs de peix</b> (amb brou de <b>gerret</b> i <b>morralla</b> ) 4, 5, 9	Crema de carabassó (patata, <b>porro</b> , ceba, carabassó) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, carabassa, mongetes verdes, <b>col</b> ) 0
Segon plat:	Filet de gallineta a la planxa 4	Pollastre rostit 0	Llom a la planxa 0	<b>Lluc a la marinera</b> 2, 4, 5, 9	Truita de patata i ceba ( <b>ous</b> ) 3
Guarnició:	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	amb patates al forn 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patata bollida i <b>pèsols</b> 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	Iogurt 2

*Purè de verdures i pollastre*

*Pamboli amb pernil salat*

*Ensalada de tonyina amb pa*

*Ous amb tomàtiga*

*Lluc a la planxa amb arroc blanc*

	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
Primer plat:	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb <b>ou</b> bullit) 3	Crema de pastanaga ( <b>pastanaga</b> , patata, <b>porro</b> , ceba, tomàtiga) 2	<b>Llenties</b> cuinades vegetarianes (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, carabassa, mongetes verdes, <b>col</b> , <b>colflori</b> ) 2		
Segon plat:	Piteres de pollastre a la planxa 0	Braç de carn picada 2, 3	Truita de formatge ( <b>ou</b> ) 2, 3	PASQUA	PASQUA
Guarnició:	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	amb patates fregides 0	amb amanida verda ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, cogombre, olives) 0		
Postre:	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>		

*Nugets de peix amb amanida*

*Pizza casolana "prosciutto"*

*Bollit de pollastre amb verdures*

	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	PASQUA	PASQUA	PASQUA	PASQUA	PASQUA

	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>AL·LÈRGENS ALIMENTARIS</b>	
Primer plat:	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Ciurons cuinats (patata, <b>pastanaga</b> , ceba, carabassa, mongetes, <b>col</b> ) 2	Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 2	0: No conté al·lèrgens	5: Marisc
Segon plat:	Bollit de verdures amb tonyina 4	<b>Calamar amb ceba</b> 9	San Jacobos al forn 1, 2	1: Gluten	6: Fruits secs
Guarnició:	amb patata, <b>pastanaga</b> , <b>colflori</b> , mongetes verdes 0	amb patates guisades 0	amb amanida variada ( <b>lletuga</b> , tomàtiga, blat de moro, <b>pastanaga</b> , remolatxa) 0	2: Llet i lactis	7: Àpid
Postre:	<b>Poma</b>	<b>Fruita</b>	<b>Fruita</b>	3: Ous	8: Soja
Sopars:	<i>Piteres de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada</i>	<i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i>	4: Peix	9: Mol·luscs
				10: Sulfit	11: Mostassa
				12: Sèsam	13: Cacauets
				14: Tramussos	
				Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda. Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic. Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.	
				Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària. Dietista: M <sup>a</sup> Magdalena Bonnin Lliteras	

Producte ecològic  
 Producte de proximitat  
 Producte de temporada  
 Producte de temporada i proximitat