

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Arròs amb gall dindi i xampinyons (sense brou) Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita del temps	3 Crema de verdures de temporada amb formatge (sense crostonets de pa) Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita del temps
6 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita del temps	7 Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta sense gluten) Magre de porc a la jardinera (pèsols, patata i pastanaga, sense farina) Fruita del temps	8 Bròcoli amb patata, pastanaga i oli d'oliva Pit de pollastre a la planxa amb carbassó al forn Fruita del temps	9 Mongetes blanques estofades amb carbassa i botifarra Gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet Làctic	10 Macarrons amb salsa rústica (sofregit de ceba i tomàquet, alfàbrega i olives negres, pasta sense gluten) amb formatge ratllat Fogoner al forn amb picada Enciam, blat de moro i pastanaga Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó) Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	14 Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou casolà) Truita de pernil dolç amb enciam, pastanaga i blat de moro Làctic	15 Crema de carbassa (sense crostonets de pa) Aletes de pollastre adobades amb enciam, blat de moro i olives Fruita del temps	16 Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet, pasta sense gluten) amb formatge ratllat Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	17 Sopa d'estrelles (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta sense gluten) Vedella a la planxa amb xampinyons Fruita del temps
20 Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva Rap a la marinera (sofregit, músclos, sense brou ni farina) Fruita del temps	21 Cigrons estofats (porro, pebrot, pastanaga) Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb ceba i patata panadera Fruita del temps	22 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet, pasta sense gluten) amb formatge ratllat Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita del temps	23 Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta sense gluten) Cuixa de pollastre a l'ast amb enciam, tomàquet i pastanaga Làctic	24 Arròs amb salsa de tomàquet Caella al forn amb enciam, pastanaga i olives Fruita del temps
27 Crema de carbassó amb formatge (sense crostonets de pa) Magre de porc amb salsa de tomàquet i xampinyons Fruita del temps	28 Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa) Palpis de gall dindi a la planxa amb tomàquet gratinat Fruita del temps	29 Llenties estofades amb bacó (porro, pebrot, tomàquet, pastanaga i bacó) Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, blat de moro i pastanaga Fruita del temps	30 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç i blat de moro) Truita de patata amb enciam, tomàquet i olives negres Fruita del temps	31 <b>Menú aniversari</b> Panini casolà de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella (amb pa sense gluten) Pollastre a la planxa amb patates fregides Enciam i pastanaga Gelats

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.  
Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.  
La fruita de maig serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.

