

MENÚ S/VEDELLA NI PORC ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CROQUETES DE BACALLÀ amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB TOMÀQUET CALAMARS A L'ANDALUSA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE BROU D'AU I LLETRES ESCALOPA DE POLLASTRE Amb enciam i tomàquet MILFULLES AMB XOCOLATA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	AMANIDA DE LLACETS GALL D'INDI A LA L LIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES HAMBURGUESA* DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB FORMATGE POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA PEIX PLANXA a la jardinera Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA NAPOLITANA LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES GALL D'INDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE ARREBOSSAT amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR HAMBURGUESA VEGETAL AMB VERDURES Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS GALL D'INDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES D'AU amb enciam i tomàquet Pa i iogurt	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS TRUITA DE PATATES Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt	MONGETES SEQUES ESTOFADES S/VEDELLA NI PORC SALSITXES D'AU amb tomàquet amanit Pa i iogurt	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ S/PASTANAGA NI LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA* S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet IOGURT SENSE LACTOSA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB TOMÀQUET CASOLÀ S/LÀCTICS TRUITA A LA FRANCESA amb enciam Pa i iogurt S/LACTOSA	AMANIDA DE LLACETS GALL D'INDI A LA LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE PATATA HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA SENSE LÀCTICS POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES* MIXTES a la jardineria Pa i fruita del temps	VERDURES SALTEJADES AMB PERNIL* S/PASTANAGA NI PÈSOLS LLUÇ AL FORN amb lliit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ S/LÀCTICS LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	SOPA DE PASTA GALL DINDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR S/PASTANAGA NI PÈSOLS VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES S/PASTANAGA NI LÀCTICS GALL DINDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA* A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	CREMA DE PASTANAGA S/PASTANAGA NI LÀCTICS TRUITA DE PATATES Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	PATATES ESTOFADES SALSITXES* D'AU amb tomàquet amanit Pa i iogurt S/LACTOSA	

FRUITES PERMESES: MANDARINA, TARONJA, PRÈSSEC, PLÀTAN MADUR

Els iogurts HAURAN DE SER SENSE SUCRE AFEGIT (NATURAL)

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

MENÚ SENSE LACTOSA ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA* S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet IOGURT SENSE LACTOSA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS TRUITA A LA FRANCESA amb enciam Pa i iogurt S/LACTOSA	AMANIDA DE LLACETS S/LÀCTICS GALL D'INDI A LA LLI MONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA SENSE LÀCTICS POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES* MIXTES a la jardinera Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb lli de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL DINDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS GALL DINDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA* A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	CREMA DE PASTANAGA S/LÀCTICS TRUITA DE PATATES Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	MONGETES SEQUES ESTOFADES SALSITXES* D'AU amb tomàquet amanit Pa i iogurt S/LACTOSA	

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA

MENÚ SENSE GLUTEN ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ S/CROSTONS PEIX PLANXA amb enciam amanit Pa S/GLUTEN i fruita del temps	MACARRONS S/GLUTEN BOLONYESA PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa S/GLUTEN i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES S/GLUTEN LLOM PLANXA Amb enciam i tomàquet FRUITA AMB XOCOLATA*	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES S/GLUTEN AMB TOMÀQUET HAMBURGUESA* VEGETAL amb enciam i pastanaga Pa S/GLUTEN i iogurt	AMANIDA DE LLACETS S/GLUTEN GALL D'INDI A LA LLI MONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES HAMBURGUESA* DE POLLASTRE amb xips* *TASTET DEL MES: Hummus Pa S/GLUTEN i fruita del temps	ESPAGUETIS S/GLUTEN A LA CARBONARA POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa S/GLUTEN i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES* MIXTES a la jardineria Pa S/GLUTEN i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa S/GLUTEN i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa S/GLUTEN i fruita del temps	ARRÒS A LA NAPOLITANA LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa S/GLUTEN i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL D'INDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa S/GLUTEN i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE PLANXA amb enciam i tomàquet Pa S/GLUTEN i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR PEIX FORN amb enciam i pastanaga Pa S/GLUTEN i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES S/CROSTONS GALL D'INDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa S/GLUTEN i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa S/GLUTEN i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA* A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa S/GLUTEN i iogurt	CREMA DE PASTANAGA S/CROSTONS TRUITA DE PATATES Amb enciam i tomàquet Pa S/GLUTEN i iogurt	MONGETES SEQUES ESTOFADES SALSITXES* D'AU amb tomàquet amanit Pa S/GLUTEN i iogurt	

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN GLUTEN. ELS FREGITS ES FARAN A PART.

MENÚ SENSE FREGITS NI ARREBOSSATS NI SALSITXES ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA* S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet IOGURT SENSE LACTOSA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS TRUITA A LA FRANCESA amb enciam Pa i iogurt S/LACTOSA	AMANIDA DE LLACETS S/LÀCTICS GALL D'INDI A LA LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA SENSE LÀCTICS POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES* MIXTES a la jardineria Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL D'INDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS GALL D'INDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA LLOM DE PORC A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	CREMA DE PASTANAGA S/LÀCTICS TRUITA DE PATATES Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	MONGETES SEQUES ESTOFADES TRUITA A LA FRANCESA amb tomàquet amanit Pa i iogurt S/LACTOSA	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lletnies i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ SENSE TOMÀQUET ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA



	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS POLLASTRE ARREBOSSAT amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB OLI I FORMATGE CALAMARS A L'ANDALUSA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLIBRETS DE LLOM Amb enciam S/TOMÀQUET MILFULLES AMB XOCOLATA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB OLI I ORENGA CROQUETES DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	AMANIDA DE LLACETS GALL D'INDI A LA LLIMONA Amb enciam S/TOMÀQUET Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES S/TOMÀQUET HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES a la jardinera S/TOMÀQUET Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER S/TOMÀQUET BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL D'INDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES CROQUETES DE PERNIL amb enciam S/TOMÀQUET Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR S/TOMÀQUET VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES S/TOMÀQUET Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS GALL D'INDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA S/TOMÀQUET BACALLÀ AL FORN amb PASTANAGA Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA A LA PLANXA amb enciam S/TOMÀQUET Pa i iogurt	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS TRUITA DE PATATES Amb enciam S/TOMÀQUET Pa i iogurt	MONGETES SEQUES ESTOFADES SALSITXES D'AU amb COGOMBRE Pa i iogurt	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ SENSE TOMÀQUET NI PEBROT NI CÍTRICS NI PEBRE NI COMÍ ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS POLLASTRE ARREBOSSAT amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS AMB OLÍ I FORMATGE CALAMARS A L'ANDALUSA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLIBRETS DE LLOM Amb enciam S/TOMÀQUET NI PEBROT MILFULLES AMB XOCOLATA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB OLÍ I ORENGA CROQUETES DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	AMANIDA DE LLACETS S/TOMÀQUET NI PEBROT GALL D'INDI A LA LLIMONA Amb enciam S/TOMÀQUET NI PEBROT Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES S/TOMÀQUET NI PEBROT HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES a la jardinerera S/TOMÀQUET Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER S/TOMÀQUET NI PEBROT BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES S/TOMÀQUET NI PEBROT LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL DINDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES CROQUETES DE PERNIL amb enciam S/TOMÀQUET NI PEBROT Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR S/TOMÀQUET NI PEBROT VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES S/TOMÀQUET Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES (S/TOMÀQUET NI PEBROT) AMB CROSTONS GALL DINDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA S/TOMÀQUET NI PEBROT BACALLÀ AL FORN amb PASTANAGA Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA A LA PLANXA amb enciam S/TOMÀQUET NI PEBROT Pa i iogurt	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS TRUITA DE PATATES Amb enciam S/TOMÀQUET Pa i iogurt	MONGETES SEQUES ESTOFADES S/TOMÀQUET NI PEBROT SALSITXES D'AU amb COGOMBRE Pa i iogurt	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ SENSE LACTOSA NI OU ABRIL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA XXV OLIMPIADA

	Del 2 al 6 d'abril	Del 9 al 13 d'abril	Del 16 al 20 d'abril	Del 23 al 27 d'abril	30 d'abril
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam amanit Pa i fruita del temps	MACARRONS BOLONYESA* S/LÀCTICS PEIX PLANXA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	**MENÚ LITERARI: SOPA DE LLETRES LLOM A LA PLANXA Amb enciam i tomàquet IOGURT SENSE LACTOSA	FESTIU
DIMARTS	TALLARINES AMB TOMÀQUET S/LÀCTICS PEIX A LA PLANXA amb enciam Pa i iogurt S/LACTOSA	AMANIDA DE LLACETS S/LÀCTICS GALL D'INDI A LA LLIMONA Amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	AMANIDA DE LLENTIES HAMBURGUESA DE POLLASTRE amb xips *TASTET DEL MES: Hummus* Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB ALFÀBREGA SENSE LÀCTICS POLLASTRE AMB HERBES PROVENÇALS amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	
DIMECRES	MONGETA TENDRA AMB PATATA MANDONGUILLES* MIXTES a la jardinera Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb llit de ceba Pa i fruita del temps	ARRÒS MARINER BACALLÀ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	ARRÒS A LA NAPOLITANA S/LÀCTICS LLENGUADINA AL FORN amb amanida Pa i fruita del temps	
DIJOUS	LLENTIES ESTOFADES GALL DINDI GUISAT amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps	VERDURA TRICOLOR VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES Pa i macedònia de fruita fresca	CREMA DE VERDURES S/LÀCTICS GALL DINDI A LA PLANXA amb patata al caliu Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA BACALLÀ AL FORN amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA* A LA PLANXA amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	CREMA DE PASTANAGA S/LÀCTICS GALL D'INDI PLANXA Amb enciam i tomàquet Pa i iogurt S/LACTOSA	MONGETES SEQUES ESTOFADES SALSITXES* D'AU amb tomàquet amanit Pa i iogurt S/LACTOSA	

*TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA NI OU