

	Del 9 al 13 d'abril 5	Del 16 al 20 d'abril 6	Del 23 al 27 d'abril 1	Del 30 al 4 de maig 2
	FESTIU	MACARONS (pasta s/ gluten) AMB MANTEGA AMANIDA DESPIRALS (sense gluten) BACÓ*, FORMATGE I ORENGA TRUITA DE CARBASSO (fresc o congelat sense gluten) I CEBA Amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro* Fruita del temps**	AMANIDA DESPIRALS (sense gluten) tomàquet, olives*, blat de moro* i oli d'oliva) OUS AMB BEIXAMEL (amb farina s/ gluten) amb amanida d'enciam Fruita del temps**	FESTIU
	ESPAGUETI (pasta s/ gluten) AMB SALSA DE TOMAQUET I TONYINA* LLUÇ (fresc o congelat s/ gluten) AL FORN amb carbassó fresc al forn Fruita del temps**	ARRÒS A LA CASSOLA (ceba, costella, cansalada*, pebrot i carbassó) Ingredients s/ glu PERCA AL FORN amb pastanaga sofregida (sense farina) Fruita del temps**	CREMA DE CARBASSÓ CASOLANA FRICANDÓ DE VEDELLA (amb farina s/ gluten) amb cebes, pastanaga i xampinyons Fruita del temps**	FESTIU
	CIGRONS SECS ESTOFATS (ceba, pebrot, tomàquet i cansalada*) (verdures naturals) TRUITA DE PERNIL (sense gluten) Amanida de tomàquet i enciam Fruita del temps**	PATATA I MONGETA TENDRA (fresques o congelades sense gluten) HAMBURGUESA DE VEDELLA (s/ gluten) Tomàquet al forn amb all i julivert Fruita del temps**	ARRÒS AMB SALSA DE TOMAQUET CASOLANA CALAMARS ARREBOSSATS (Farina s/ gluten) Enciam, tomàquet i olives* Fruita del temps**	MACARONS (pasta s/ gluten) BOLONYESA (salsa de tomàquet casolana o s/ gluten amb carn de porc i vedella s/ gluten) PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA Enciam i blat de moro* Fruita del temps**
	CREMA TEBIA DE PORRO CASOLANA (verdures naturals i sense farina) PERNILLETS DE POLLASTRE AL FORN Llit de patata i ceba Fruita del temps**	SOPA DE FIDEUS (brou i pasta sense gluten, FET A PART) CUXA DE POLLASTRE ROSTIDA Tomàquet, ceba i daus de patata (Ingredients sense gluten) Fruita del temps**	CIGRONS SECS AMB VERDURES (fresques o s/ gluten) I SUQUET (sense farina) GALL D'INDI ESTOFAT (sense farina) (tomàquet, patata, ceba i romaní) Fruita del temps**	MINESTRA DE VERDURES (fresques o congelades s/ gluten) AMB PERNIL DOLÇ* VEDELLA GUISADA AMB VERDURES (pastanaga, ceba i tomàquet) Fruita del temps**
	AMANIDA D'ARRÒS (tomàquet, pebrot, tonyina, ou, olives* i julivert) ESCALOPA DE VEDELLA (Farina s/ gluten) Amanida d'enciam i olives* Gelats*	PESOLS AMB PATATA SALTATS AMB PERNIL (Ingredients sense gluten) BACALLA AL FORN Amanida de tomàquet i pastanaga logurt*	SOPA DESTRELLETES (brou i pasta sense gluten, FET A PART) SALITXES DE PORC (s/ gluten) AL FORN Amanida de pastanaga, blat de moro* i olives* Gelats*	PAELLA DE PEIX (brou i peix s/ gluten, fet a part (ceba, sípia, rosada, gambes i musclos) TRUITA DE CARBASSÓ (fresc o congelat s/ gluten) Amanida de pastanaga logurt*

* Salsa de tomàquet sense gluten, llegum seca (no en conserva), peix fresc o congelat sense gluten. Sofregits amb verdures naturals (no congelades) Cremes de verdures naturals, sense farines. TOT
productes sense gluten cuits o fregits en oli net, a part del menü basal. Cal verificar segons etiqueta l'absència de gluten a les conserves: olives, tonyina, etc. i als embotits.
possibilitat d'acompanyar tots els àpats amb pa sense gluten.