

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Cuinat de lleties amb verdures (bledes, espinacs, pastanaga, ceba)	Amanida de tonyina amb lletuga, tomàtiga, pastanaga i olives	Arròs de peix i marisc	Crema de pastanaga i colflori	Cuinat de mongetes blanques amb verdures de temporada
Croquetes de bacallà amb ensalada variada	Magnòlies amb salsa bolonyesa	Truita francesa amb lletugues variades	Fillet de lluç al forn amb patates i verdures al forn	Hamburguesa casolana amb patates
Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
1,2,3,4	1,3,4	2,3,4,5,13	4	3
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Brou verdures amb sopa meravella	Crema de carabassó, porro i ceba	Amanida de lletugues, tomàtiga, pastanaga, olives i formatge tendre	Arròs brut	Cuinat de lleties amb verdures de temporada
Filet de dorada al forn amb ensalada variada	Pollastre rostit amb patata, pastanaga i ceba al forn	Macarrons amb salsa de tomàtiga i verdures	Truita de formatge amb lletugues variades	San jacobos de pernil dolç i formatge amb ensalada variada
logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
1,2,3,4		1,2,3	2,3	1,2,3
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Amanida de arròs amb truita, tonyina, pèsols, i pastanaga	Cuinat de cigrons amb verdures de temporada	Crema de carabassa i porro	Brou de carn i verdures amb pasta d'estrelletes	Amanida de lletugues, pastanaga, olives i tonyina
Peix arrebossat amb ensalada variada	Salsitxa fresca amb puré de patata	Truita de patata i ceba amb trempó	Bunyols de bacallà amb lletugues variades	Aguiat de pollastre i pilotes amb verdures
Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
1,3,4	2	3	1,2,3,4	1,3,4
Dilluns 29	Dimarts 30	AL·LÈRGENS		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm. CAT000056
Cuinat de lleties amb verdures	Crema de bròquil amb porro i ceba	1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita 7-Api	8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits	Tots el nostres menús inclouen pa moreno de forn de llenya i aigua. Totes les nostres ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge i cuinem alternat oli d'oliva i oli de gira-sol alto oleic. Producte ecològic Producte de temporada Producte de proximitat Plat tradicional de les Illes Balears
Pitera de pollastre amb ensalada tropical	Braç de carn picada amb salsa de bolets i arròs bullit			
Fruita	Fruita			
	2,3			