

# MAIG 2025 - MENÚ SENSE LLET NI PEIX



| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                                    | DIMECRES                                                                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                            | DIVENDRES                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                     | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                         |
| 5<br>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA         | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                             | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT DE SOJA                           | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL S/ FORMATGE<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA     |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT DE SOJA                | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÒS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                             | 16<br>AMANIDA DE PATATA I OLIVES S/ TONYINA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA S/ FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES (S/ TONYINA)<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÒS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN AMB SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT DE SOJA                                                           | 22<br>AMANIDA RUSSA S/ TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA               | 23<br>COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                   |
| 26<br>ARRÒS AMB BLAT DE MORO S/ TONYINA<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                               | 29<br>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA<br>-----<br>AMANIDA DE PASTA TROPICAL S/ TONYINA<br>-----<br>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB PATATES XIPS<br>-----<br>IOGURT DE SOJA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÒS INTEGRAL<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                         |