


# MENÚ D'ABRIL DE 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>VACANCES DE PASQUA</b>				
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>FABADA</b> 7</li> <li>➤ <b>TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB TOMÀTIGA I ORENGA</b> 1,8,13</li> <li>➤ <b>FRUITA CÍTRICA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ENSALADA DE PATATES BULLIDES AMB SARDINETES</b> 1,13</li> <li>➤ <b>PITRERA TORRADA AMB ENSALADA (enciam, blat de moro, soja i olives)</b> 14</li> <li>➤ <b>IOGURT</b> 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU</b> 3,5</li> <li>➤ <b>LLUÇ ARREBOSSAT AMB PÈSOLS SALTATS I CUIXOT</b> 1,8,5</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ENSALADA VARIADA (lletuga, pastanaga, olives i ou bullit)</b> 8</li> <li>➤ <b>FIDEUÀ</b> 1,2,5,13</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA DE PORROS</b> 4</li> <li>➤ <b>LLOM ADOBAT I TORRAT AMB PATATES BULLIDES</b></li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>TREMPÓ AMB TONYINA</b> 1,13</li> <li>➤ <b>LLOM AMB COL AMB PATATES FREGIDES</b> 5,7</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ROTLLETS DE PRIMAVERA I SALSA AGREDOLÇA AMB ENSALADA</b> 5</li> <li>➤ <b>TAGÍN DE POLLASTRE AMB CUSCÚS I VERDURES</b> 5</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CIURONS ESCALDINS</b> 7</li> <li>➤ <b>OUS FARCITS AMB CUIXOT DOLÇ I MAIONESA AMB ENSALADA (lletuga, pinyons i panses)</b> 8,7</li> <li>➤ <b>FRUITA CÍTRICA</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU</b> 3,5</li> <li>➤ <b>PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB TUMBET</b></li> <li>➤ <b>ENSAÏMADA</b> 4,5,8</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS</b> 5</li> <li>➤ <b>LLUÇ ARREBOSSAT I MONGETES SALTADES AMB CUIXOT</b> 1,5,8</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul> 
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE LLETRES</b> 3,5</li> <li>➤ <b>LLIBRETS DE LLOM AMB ENSALADA (variat d'enciams i fruita seca)</b> 4,5,8,13</li> <li>➤ <b>MILFULLS DE CREMA</b> 4,5,8</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ENSALADA VARIADA (enciam, pastanaga, olives i tonyina)</b> 1,13</li> <li>➤ <b>PIZZA</b> 4,5</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>LLENTIES CUINADES</b></li> <li>➤ <b>TRUITA DE CEBA I CARABASSÓ AMB TOMÀTIGA I ORENGA</b> 8</li> <li>➤ <b>FRUITA CÍTRICA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA DE PASTANAGA</b> 4</li> <li>➤ <b>PEIX I PATATES AL FORN GRATINATS</b> 1,8,13</li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS A LA CARBONARA</b> 4,5</li> <li>➤ <b>PITRERA DE POLLASTRE TORRADA AMB LLETUGA</b></li> <li>➤ <b>FRUITA DEL TEMPS</b></li> </ul>
<b>30</b>	 			
<b>FESTIU</b>				

**AL·LÈRGENS: 1. peix 2. marisc 3. api 4. lacti 5. gluten 6. crustacis 7. fruita seca 8. ou o traces 9. cacauets 10. sèsam 11. mostassa 12. tramussos 13. sulfits 14. soja**

Menú revisat per Elena Muñoz, número de col·legiada IB 0020, dietista i nutricionista d'Adiba (Associació de Persones amb Diabetis de les Illes Balears).