






















# ABRIL | ESCOLA VEDRUNA (sense fruits secs, lletties ni pèsols)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P LLUÇ A LA GALLEGA (al forn amb ceba i pebre vermell) ( 4 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P ESTOFAT DE VEDELLA GU CUSCÚS SALTEJAT ( 1, 6, 10 ) PO FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) ( 2, 9, 12 ) 2P CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSA DE LLIMONA GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO IOGURT ( 7 )	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P HAMBURGUESES D'AU A LA PLANXA ( 12 ) GU PATATES FREGIDES PO FRUITA DEL TEMPS
	<b>1</b>	...	<b>2</b>	...
1P PURÉ DE PATATES GRATINAT ( 7, T3 ) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE SOJA, MEL ( 6 ) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB PISTONS ( 1, 3, 9, T6, T10 ) 2P SALSITXES D'AU A LA PLANXA ( 12 ) GU AMANIDA PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETES GUISADES AMB HORTALISSES ( 2, 9, 12 ) 2P BACALLÀ A LA ROMANA (fregit amb farina i ou) ( 1, 2, 3, 4, 14 ) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA sense pèsols 2P OUS FARCITS DE TONYINA ( 3, 4, 7 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS	1P MINESTRA DE VERDURES 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA VEGETAL DE XAMPINYONS ( 1, T6, T10 ) PO IOGURT ( 7 )
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
				
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
				
	1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P TRUITA A LA FRANCESA ( 3 ) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS	1P BROU CASOLÀ D'AU I VERDURES AMB LLETRES ( 1, 9, T6, T10 ) LLIBRET DE LLOM FARCIT AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ( 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14 ) GU TOMÀQUET I OLIVES NEGRES AMANIDES PO GELAT DE MADUIXA ( 7 )	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS	1P CIGRONS, PATATES I PASTANAGUES AMANIT AMB OLI D'OLIVA VERGE 2P LLUÇ AMB SALSA VERDA (api, porros, all i julivert) ( 1, 2, 4, 9, 14, T4 ) GU AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, OLIVES NEGRES I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
				
AMANIDA DE FUSSILIS (tomàquet, olives verdes, tonyina, blat de moro i orenga) ( 1, 3, 4, T6, T10 ) 2P TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA ( 3 ) GU ALBERGÍNIES A LA PLANXA AMB MEL PO FRUITA DEL TEMPS	1P ARRÒS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES (tomàquet, pastanaga i ceba) CALAMARS A L'ANDALUSA CASOLANS ( 1, 14, T6, T10 ) 2P AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO GU PO FRUITA DEL TEMPS	1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P POLLASTRE A LES FINES HERBES ( 9 ) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, PASTANAGA I TOMÀQUET PO FRUITA DEL TEMPS		
<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>		

-  **Gluten (1)**
-  **Crustacis (2)**
-  **Ous (3)**
-  **Peix (4)**
-  **Cacauet (5)**
-  **Soja (6)**
-  **Llet (7)**
-  **Fruits secs (8)**
-  **Api (9)**
-  **Mostassa (10)**
-  **Sèsam (11)**
-  **Sulfits (12)**
-  **Tramosos (13)**
-  **Mol·luscs (14)**