


**2024**  
**MENÚ ABRIL**

<p>1</p> 	<p>2</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3</p> <p>LLENTIES GUISADES OUS DURS FARCITS DE TONYIINA AMB ENCIAM IOGURT</p>	<p>4</p> <p>ARRÒS BLANC MANDONGUILLES A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>5</p> <p>VERDURA TRICOLOR ( BRÒQUIL, PATATA I PASTANAGA) MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALLET FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>8</p> <p>AMANIDA DE CIGRONS TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9</p> <p>ESPAGUETIS AMB SALSA DE FORMATGES CUETES DE RAP A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>BLEDES SALTADES AMB DAUETS DE PATATA PAELLA DE PEIX FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11</p> <p>LLENTIES AMB VERDURETES GALL D'INDI GUISAT AMB SUQUET IOGURT</p>	<p>12</p> <p>ENSALADILLA RUSSA CROQUETES DE BOLETS FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>15</p> <p>ESPIRALS A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAMS VARIATS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETES SEQUES TRUITA DE PERNIL AMB AMANIDA IOGURT</p>	<p>17</p> <p>AMANIDA DE PATATA VEDELLA GUISADA AMB BOLETS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>MINESTRA DE VERDURES CIGRONS CUITS AMB OLI, ALL I PEBRE VERMELL DOLÇ FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>22</p> <p>AMANIDA D'ARRÒS FALAFELS AMB SALSA DE IOGURT, COGOMBRE I OLIVES FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>CREMA DE CARBASSA CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB PEBROT DE COLORS FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>PÈSOLS SALTS TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25</p> <p>VERDURA DE TEMPORADA LLENTIES ESTOFADES IOGURT</p>	<p>26</p> <p>MACARRONS AMB OLI ORENGA I FORMATGE RATLLAT BACALLÀ AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>29</p> <p>CREMA DE VERDURES BOTIFARRA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30</p> <p>ENSALADILLA RUSSA/ CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM IOGURT</p>			