





Al Maig, els camps i els plats s'omplen de colors. És temps de fruites i verdures fresques que ens donen energia per córrer, jugar i gaudir del bon temps.

# MAIG 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
04 MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT ---- HAMBURGUESA D' ESPINACS I GALL D' INDI AMB CEBA CARAMEL·LITZADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	05 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES ---- TIRES DE PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA SENSE GLUTEN AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES ---- FRUITA DE TEMPORADA	06 CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN ---- LLOGANISSA AMB SEQUES ---- FRUITA DE TEMPORADA	07 MINESTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES ---- POLLASTRE AMB SALMOREJO CANARIO ---- FRUITA DE TEMPORADA	08 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ ---- LLUÇ AL FORN AMB SALTEJATD'ALLETS I ESPINACS FRESCOS ---- LÀCTIC
	12 SOPA DE BROU AMB DAUS DE VERDURES I PASTA SENSE GLUTEN ---- PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB SALS DE TARONJA FRESCA ---- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRINXAT DE BRÒQUIL AMB PATATA ,PIMENTÓ I ALLETS ---- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ---- FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ---- LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA VARIADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA TÈBIA DE PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN ---- CALAMARS A LA ROMANA SENSE GLUTEN AMB MAHONESA CASOLANA I AMANIDA DE TOMAQUET ---- LÀCTIC
18 ESPIRALS SENSE GLUTEN AL PESTO D' ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT ---- HAMBURGUESA MIXTA AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	19 CREMA TÈBIA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN ---- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET AMANIT I BLAT DE MORO ---- FRUITA DE TEMPORADA	20 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB VERDURES ---- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT I CEBA CONFITADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	21 VERDURA SALTEJADA AMB ALLS TENDRES ---- RODÓ DE PORC AMB SALS DE XAMPINYONS FRESCOS ---- FRUITA DE TEMPORADA	22 PAELLA D' ARRÒS DELTA DE L'EBRE AMB DAUS DE VERDURES FRESQUES I BOLETS SALTATS ---- PEIX BLAU AL FORN AMB PICADA D' ALL I JULIVERT AMB PATATES FREGIDES ---- LÀCTIC
25 MONGETA VERDA AMB PATATA ---- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES FRESQUES I BOLETS ---- FRUITA DE TEMPORADA	26 CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN ---- PERNILETS DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB GALLONS DE PATATA ROSTIDA AL FORN ---- FRUITA DE TEMPORADA	27 AMANIDA COMPLETA AMB ENCIAM, ESPÀRRECS, OU DUR ECO DE LA NOGUERA, CEBA TENDRA, OLIVES I TONYINA ---- FAJITAS DE BLAT DE MORO AMB CARN PICADA, VERDURETES I FORMATGE ---- FRUITA DE TEMPORADA	28 CASSOLETA DE PÈSOLS ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL ---- SALSITXES DE TOCINO AL FORN AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT I MEZCLUM D'ENCIAMS ---- FRUITA DE TEMPORADA	29 <b>DIA DE LA CONORACIÓ DE MARIA</b> GASPATXO CASOLÀ AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN ---- PIZZA SENSE GLUTEN DE TONYINA ---- POSTRE ESPECIAL SENSE GLUTEN