

El 23 d'abril arriba St. Jordi

La diada en què cavallers i cavalleres, prínceps i princeses omplen els carrers de roses, llibres i llegendes!

Escola: MATER SALVATORIS I3- 2N PRIM Menú: SENSE GLUTEN



ABRIL 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		01	02	03
SETMANA SANTA				
06	07	08	09	10
PASQUA 	<p>ESPIRALS SENSE GLUTEN AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>----</p> <p>ESTOFAT DE D'AU AMB VERDURES DE TEMPORADA I MESCLUM D'ENCIAM AMANIT</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA FRESCA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>LLIBRETS DE LLOM CASOLANS SENSE GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET FRESC I OLI D'ALFÀBREGA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>----</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA CARMEL·LITZADA I POMA DE LLEIDA</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
13	14	15	16	17
<p>SOPA DE POLLASTRE AMB FIDEUS SENSE GLUTEN AMB CIGRONETS CUITS</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB PISTO DE VERDURETES</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA ROSTIDA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>----</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB TOMÀQUET CASSOLÀ</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LES TRES DELICIES</p> <p>----</p> <p>LLOÇAT A LA PLANXA AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>COLIFLOR AL FORN AMB BEIXAMEL SENSE GLUTEN GRATINADA</p> <p>----</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET AL FORN</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
20	21	22	23	24
<p>CIGRONS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>SOPA CASOLANA DE VERDURES AMB PISTONS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>LLONGANISSA AL FORN AMB PATATES FREGIDES</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, PANIS I DAUS DE FORMATGE</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ST. JORDI FIDEUÀ SENSE GLUTEN AMB SOFREGIT DE VERDURES DE TEMPORADA I ALL I OLI CASOLÀ</p> <p>----</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>----</p> <p>POSTRE ESPECIAL SENSE GLUTEN</p>	<p>CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>PEIX BLANC A LA ROMANA SENSE GLUTEN AMB GALLONS DE PATATES AL FORN</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
27	28	29	30	
<p>BRÒQUIL AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB VERDURETES DE TEMPORADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>PAELLA AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE I VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>----</p> <p>MANDONGUILLES DE POLLASTRE AMB SOFREGIT DE VERDURES I TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>LLONGANISSA AMB ESCALIVADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p style="text-align: center;"></p>	

