

	Del 3 al 7 de maig	Del 10 al 14 de maig	Del 17 al 21 de maig	Del 24 al 28 de maig
DILLUNS	3 1. Fideus gratinats al forn 2. Crestes de tonyina i amanida d'enciam i blat de moro 3. Pinya en el seu suc	10 DIA FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ	17 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patata i amanida d'enciam, tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	24 DIA FESTIU FESTA LOCAL DILLUNS DE PASQUA GRANADA
DIMARTS	4 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada	11 DIA FESTIU FESTA LOCAL SANT ANASTASI	18 1. Brou amb galets 2. Vedella a la jardineria 3. Iogurt	25 1. Espirals de colors amb parmesà, cirerols i orenga 2. Seitons en tempura i enciam 3. Fruita de temporada
DIMECRES	5 1. Patata i mongeta tendra 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i tomàquet 3. Fruita de temporada	12 1. Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i cogombre 3. Fruita de temporada	19 1. Lenties guisades 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada Menú vegetal	26 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Hamburguesa de vedella i amanida verda 3. Fruita de temporada
DIJOUS	6 1. Sopa de pistons 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana i xips 3. Iogurt	13 1. Cigrans cuits a casa amanits amb oli d'oliva 2. Salsitxes de pollastre a la planxa i tomàquet cirerol 3. Iogurt	20 1. Espaguetis a la carbonara 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada	27 1. Fideuada 2. Bunyols de bacallà i amanida d'enciam i tomàquet 3. Petit Milk (polo de llet)
DIVENDRES	7 1. Vichyssoise temperada 2. Mongetes saltejades amb verduretes 3. Fruita de temporada Menú vegetal	14 1. Patata i pèsols al vapor 2. Llibrets de llom ibèric amb pastanaga i blat de moro 3. Fruita de temporada	21 1. Patata i coliflor al vapor 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada	28 1. Crema de verdures amb crostes 2. Cuixetes de pollastre al forn, enciam i olives 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: albercoc, cirera, kiwi, taronja, maduixes, maduixots, nespra, pera, pinya, plàtan, poma, préssec, pruna i síndria.

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats