



# MENÚ DEL MES D'ABRIL 2024



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA	ARRÒS AMB TOMÀQUET NATURAL	ESPIRALS AMB SALSAS D'ESPINACS (porro, tomàquet, espinacs, pebrot i formatge)	ESCUDELLA BARREJADA (mongetes, verdures i pasta)
	TRUITA DE CARBASÓ I CEBA O FRANCESA amb enciam, blat de moro i olives	TIRES DE SÍPIA ARREBOSSADES D'ELABORACIÓ CASOLANA AMB <b>FARINA ECOLÒGICA DE CIGRONS</b> i enciam amanit	POLLASTRE AL FORN amb amanida d'enciam, pastanaga ratllada i patates xips	MANDONGUILLES D'ELABORACIÓ CASOLANA EN SALSAS MEDITERRÀNIA i amanida de cuscús
	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POSTRES LÀCTIQUES
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
MACARRONS AMB SALSAS NAPOLITANA CASOLANA	ARRÒS TRES DELÍCIES PERNIL DOLÇ, TRUITA I PÈSOLS SALTAT AMB ALL, OLI I ORENGA	PATATES ESTOFADES A LA RIOJANA	CIGRONS CUITS AMB OLI D'OLIVA I VERDURETES	CREMA DE PORROS AMB LLAVORS DE CARBASSA TORRADES
TRUITA DE MONGETES I BOTIFARRA amb amanida d'enciam i olives	HAMBURGUESA DE VEDELLA D'ELABORACIÓ CASOLANA amb enciam i tomàquet	VENTRESCA DE LLUÇ ARREBOSSADA AMB SALSAS DE TOMÀQUET i amanida d'enciam i moresc	PERNILETS DE POLLASTRE AL CURRY amb enciam amanit i patates grill	MANDONGUILLES DE PEIX D'ELABORACIÓ CASOLANA EN SALSAS amb enciam amanit i quinoa
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	PASTÍS CASOLÀ DE GALETES
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
ARRÒS <b>INTEGRAL</b> CALDÓS AMB CLOISSES I VERDURETES	ESPAGUETIS AMB SALSAS DE REMOLATXA, CARBASSA I TOMÀQUET	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA	BRÒQUIL AMB PATATA GRATINAT AL FORN AMB BEIXAMEL I FORMATGE
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT amb amanida d'enciams variats i tastet d'hummus	TRUITA DE PATATA I CEBA AL FORN amb amanida d'enciam i olives	HAMBURGUESA CASOLANA DE PEIX AL FORN amb amanida d'enciam i fruits secs	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam, olives i motlle d'arròs pilaf	BOTIFARRA O SALSITXES ROSTIDES AMB CEBA amb pa de pagès i allioli
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	POSTRES LÀCTIQUES
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	ESCUDELLA AMB PASTA FINA <b>INTEGRAL</b>	RISSOTO D'ARRÒS I BOLETS	TALLARINES A LA CARBONARA
TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE amb enciam i blat de moro	FILET DE PEIX A L'ALLET amb amanida d'enciam i tomàquets cirerol	MANDONGUILLES D'ELABORACIÓ CASOLANA EN SALSAS A LA JARDINERA amb enciam amanit i patates fregides	DAUS DE GALL DINIDI A LA LLIMONA amb enciam amanit i rodes de patata	BUNYOLS DE PEIX FETS A LA NOSTRA CUINA amb mèsclum d'enciams i pastanagues
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	GELATINA CASOLANA AMB FRUITES NATURALS
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
TIRABUIXONS AMB ESPINACS TENDRES i ceba caramel·litzada amb crema de llet	ARRÒS <b>INTEGRAL</b> DE MUNTANYA amb salsitxes i verdures	<b>DIA FESTIU</b>	LLENTIES ESTOFADES amb verdures	CREMA TÈBIA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA AMB FORMATGE
OUS FARCITS GRATINATS (tomàquet, daus de pernil i formatge) amb amanida d'enciam i olives	HAMBURGUESA CASOLANA DE PEIX amb amanida d'enciam i fruits secs o amb amanida d'enciam (E. Infantil)		TIRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES amb salsa verda i amanida d'enciam i olives	POLLASTRE AL FORN A LES FINES HERBES amb patates fregides
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (oferim integral Dimarts i Dijous) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.
- Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
- Les carns que oferim són de granges de proximitat.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

**OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.**  
Pels nens que hagin de fer un règim especial disposem de menús alternatius que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.  
Vetllem pels gustos i la bona nutrició dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.  
**Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús).**



# MENÚ DEL MES D'ABRIL 2024



<b>1ª Setmana</b>		Entrepà de Pernil dolç	Entrepà de formatge	Entrepà de Gall dindi	Fruita + Galetes
			P3/P4: Fruita		
<b>2ª Setmana</b>	Entrepà de Pernil dolç	Entrepà de xocolata	Entrepà de Pernil del país	Entrepà de catalana	Fruita + Galetes
	P3/P4: Fruita		P3/P4: Fruita		
<b>3ª Setmana</b>	Entrepà de Pernil del país	Entrepà de formatge	Entrepà de Gall dindi	Entrepà de Llonganissa	Fruita + Galetes
	P3/P4/P5: logurt + galetes		P3/P4: Fruita		
<b>4ª Setmana</b>	Entrepà de Gall dindi	Entrepà de Pernil dolç	Entrepà de Pernil del país	Entrepà de xocolata	Fruita + Galetes
	P3/P4: Fruita		P3/P4/P5: Fruita		
<b>5ª Setmana</b>	Entrepà de catalana	Entrepà de Llonganissa		Entrepà de Pernil dolç	Fruita + Galetes