



# MENÚ ABRIL

## CURS 2025-2026



PA I POSTRES  
(FRUITA DE PROXIMITAT  
I LÀCTIS VARIATS)  
REVISAT PER EL DEPARTAMENT  
DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

Alimentació equilibrada  
i saludable:  
50-55% d'hidrats de carboni  
30-35% de lípids o grasses  
12-15% de proteïnes



**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

### 2a SETMANA

6-10 D'ABRIL

FESTIU

1. CREMA DE VERDURES AMB TORRONETS DE PA
2. TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL
2. BUNYOLS DE BACALLÀ AL FORN AMB AMANIDA VARIADA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ESPIRALS NAPOLITANA
2. HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB CEBA
3. LÀCTIC

1. LLENTIES ECO AMB SOFREGIT D'HORTALISSES
2. CRESTES DE FORMATGE AL FORN AMB AMANIDA
3. FRUITA DEL TEMPS

### 3a SETMANA

13-17 D'ABRIL

1. MENESTRA DE VERDURES
2. POLLASTRE AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
3. FRUITA DEL TEMPS

1. MACARRONS AMB TOMÀQUET
2. PERNILETS DE GALL DINDI AMB CEBA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. CIGRONS ECO GUISATS
2. CROQUETES DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ARRÒS TRES DELÍCIES
2. FILET DE ROSADA AMB ENCIAM I OLIVES
3. LÀCTIC

1. CREMA DE VERDURES AMB TORRONETS DE PA
2. TRUITA DE CARBASSÓ AMB LLENCA DE FORMATGE
3. FRUITA DEL TEMPS

### 4a SETMANA

20-24 D'ABRIL

1. LLENTIES ECO ESTOFADES
2. LÀMINES DE POLLASTRE AMB AMANIDA VARIADA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ARRÒS AMB VERDURETES
2. LLUÇ AL FORN AMB PATATA PANADERA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. TALLARINES NAPOLITANA AMB FORMATGE
2. LLOM AL FORN AMB CEBA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. SOPA DE BROU VEGETAL AMB PASTA DE LLETRES
2. LLIBRETS DE GALL DINDI AMB AMANIDA VARIADA
3. LÀCTIC

1. MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR AMB RAJOLÍ D'OLI D'OLIVA
2. MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA
3. FRUITA DEL TEMPS

### 5a SETMANA

27-30 D'ABRIL

1. CIGRONS ECO GUISATS
2. CROQUETES DE GALL DINDI AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
3. FRUITA DEL TEMPS

1. SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA MERAVELLA
2. TRUITA DE PATATES I CEBA AMB AMANIDA VARIADA
3. FRUITA DEL TEMPS

- JORNADA GASTRONÒMICA**
1. CRÈME PARMENTIERE
  2. CORDON BLEU AMB ENCIAM I COL
  3. FRUITA DEL TEMPS

1. ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL
2. SALSITXES DE POLLASTRE AMB CARBASSA AL FORN
3. LÀCTIC