

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú PAU VILA no ou Abril 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	6	7	8	9	10
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>Croquetes de llegum amb blat de moro i olives negres</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Mandonguilles de vedella amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de cigrons</li> <li>Truita de patata amb farina de cigró amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Seitó enfarinat amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>
	13	14	15	16	17
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis integrals amb salsa carbonara</li> <li>Llenties guisades</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Enfilat de pollastre amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa i calçot</li> <li>Lluç al forn amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saltejat de cigrons amb espinacs</li> <li>Botifarra de porc amb cous-cous</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paella de verdures</li> <li>Truita de formatge amb farina de cigró amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>
	20	21	22	23	24
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades</li> <li>Lliri a l'andalusa amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Truita de verdures amb farina de cigró amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Gall dindi estofat amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>SANT JORDI</b></p> <p>Sopa de lletres Llibrets de llom arrebossat s/ou amb xerry Coca de pa de pessic</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de cigrons</li> <li>Macarrons amb salsa d'espinacs</li> <li>Iogurt</li> </ul>
	27	28	29	30	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb verdures</li> <li>Fogoner al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li>Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Espirals amb salsa de xampinyons</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Mandonguilles mixtes amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola. Verdures de temporada : espinac, bleda, col, coliflor, bròquil, bròcoli