

# Menú sense fruits secs

## Menú abril 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7	8	9	10
	Arròs tres delícies (pèsols, gall dindi i truita) Cordonbleu amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Brou de peix amb pistons Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural	Espaguetis a la carbonara Llonganissa a la planxa amb pèsols saltejats Fruita de temporada	Variat de verdures bullides amb patata Peix fresc al forn amb verdures en tempura Fruita de temporada
13	14	15	16	17
Cigrons saltats amb quinoa i verdures Pinxos de gall dindi amb tomàquet amanit i olives Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Fricandó de vedella amb amanida d'enciam i remolatxa logurt natural	Espirals amb tonyina i tomàquet Lluç al forn amb salsa marinera Fruita de temporada	Lenties ecològiques estofades amb verdures Truita a la francesa al forn amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	patata amb bajoca bullida Daus de pollastre estofats amb verdures, curry i couscous Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Arròs de verdures amb conill Filet de bacallà al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt natural	Fideuà Peix fresc enfarinat amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	Sopa de lletres Llibrets de llom amb formatge Gelatina de maduixa	Bròquil amb patata bullida Mandonguilles mixtes guisades a la jardinera Fruita de temporada
27	28	29	30	
Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta bullida Gall dindi a la planxa amb saltejat de fesols Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre rostit al forn amb verdures i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	Tortellini amb salsa de tomàquet Truita francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt natural	