

MENÚ ESCOLAR-ABRIL 2026

SETMANA SANTA				
6	7	8	9	10
DILLUNS DE PASQUA	Minestra de verdura (patata, ceba, pastanaga, bròquil) Truita de patata amb Pisto de verdures Fruita del temps	Cigrons estofats amb carabassó, pastanaga, porro Pollastre al forn planxa amb carabassó al forn logurt	Arròs 3 delícies (arròs, pastanaga, pèsols, truita) Caella amb patates fregides Fruita del temps	Fideuada (pasta, brou de peix, ceba, tomàquet) Hamburguesa de pollastre a la planxa amb pebrot escalivat Fruita del temps
13	14	15	16	17
Llenties estofades amb carabassó, ceba, pastanaga Rap al forn amb romesco Fruita del temps	Patata amb bajoca Rodó de gall dindi amb salsa Fruita del temps	Amanida catalana pavo, formatge i ou dur Macarrons integrals a la bolonyesa (pasta integral, tomàquet, ceba, carn picada mixta) logurt	Sopa de verdura (pasta, brou de verdura) Lluç al forn Amb Patates fregides Fruita del temps	Arròs cubana tomàquet Crestes de tonyina amb enciam Fruita del temps
20	21	22	23	24
Fesols estofats amb patata i verdures Truita de ceba amb albergínia arrebossada Fruita del temps	Espaguetis integrals a la carbonara (pasta integral, nata, ceba, gall dindi) Pollastre arrebossat amb amanida Fruita del temps	Patata amb bajoca Lluç a la planxa amb verdures logurt	Sopa de carn (pasta, brou de carn) Mandonguilles d'au a la jardineria Fruita del temps	Arròs integral amb tomàquet Rap a la marinera amb gambetes Fruita del temps
27	28	29	30	
Amanida de pasta Salsitxes a la planxa amb amanida Fruita del temps	Purè de carabassa (carabassa, patata, ceba) Truita a la francesa amb formatge Fruita del temps	Llenties estofades amb carabassó, ceba, pastanaga Croquetes de pollastre amb patates fregides logurt	Amanida catalana tomàquet formatge i tonyina Fideuada de marisc (fideus, ceba, tomàquet, brou de peix, gambes i sípia) Fruita del temps	

*Adaptació per musulmans

Fruita del temps segons disponibilitat al mercat, grau de maduresa i estat de la mateixa. Sempre garantint varietat de fruites setmanals i una òptima qualitat. Utilitzem productes frescos en l'elaboració de cada menú: fruites i verdures fresques i de temporada, ous, carns, peixos (segons disponibilitat) i derivats frescos. Oferim pa integral diàriament i setmanalment arròs i pasta integrals. Utilitzem oli d'oliva verge tan per cuinar com per amanir. CATERING PLAT A TAULA es reserva el dret de modificar els seus menús si per causes alienes ho consideres convenient.

Plat a Taula Polígon Venta Nova, C/L'Ampolla 70-73, 43894 Camarles, Tarragona 977593818 /607518909

Revisió 16/04/2025 per Sheila Queralt Michavila (Dietista- Nutricionista)Codi Col·legiada:CAT001914