

MENÚ ESCOLAR-MAIG 2026

1				
FESTIU NACIONAL (DIA DEL TREBALLADOR)				
4	5	6	7	8
<p>Crema de pastanaga</p> <p>Bistec de porc al forn amb ceba i tomàquet *gall dindi al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Platija a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de verdura (pasta, brou de verdura)</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera amb pastanaga i pèsols</p> <p>logurt</p>	<p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Truita amb formatge i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons integrals amb tonyina (pasta integral, tomàquet, ceba, tonyina)</p> <p>Lluç arrebossat amb amanida verda</p> <p>Fruita del temps</p>
11	12	13	14	15
<p>Amanida russa amb tonyina i ou dur</p> <p>Hamburguesa d'au amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa de carn (pasta, brou de au)</p> <p>Cuixa de pollastre amb patata al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Bacallà a la planxa amb amanida</p> <p>logurt</p>	<p>Empedrat (cigrons, tomàquet, ceba, pebrot, tonyina)</p> <p>Truita de ceba a la planxa amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida verda variada (enciam, tomàquet, panís, pastanaga, formatge i tonyina)</p> <p>Fideuà (pasta, brou de peix, ceba, tomàquet, gambes)</p> <p>Fruita del temps</p>
18	19	20	21	22
<p>Arròs amb pollastre (arròs, ceba, tomàquet, brou de carn, pollastre)</p> <p>Salsitxes de pollastre a la planxa amb xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pèsols saltejats amb ceba i taquets de pernil salat *gall dindi</p> <p>Lluç a la planxa amb carxofa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis integrals amb tonyina (pasta integral, ceba, tomàquet, tonyina)</p> <p>Truita de patata amb samfaina</p> <p>logurt</p>	<p>Sopa de peix (pasta, brou de peix)</p> <p>Contra cuixa al forn amb carbassó</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cubana (tomàquet, ou)</p> <p>Crestes de tonyina amb pebrot escalivat</p> <p>Fruita del temps</p>
25	26	27	28	29
<p>Lasanya de carn *Lasanya de verdures</p> <p>Caçó a la planxa amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Vichyssoise</p> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardinera</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patata amb bajoca</p> <p>Gall dindi al forn amb samfaina</p> <p>logurt</p>	<p>Llenties estofades amb ceba, tomàquet i carabassó</p> <p>Crestes de tonyina amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de pasta (pasta, enciam, tomàquet, panís, pernil dolç de gall dindi)</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb patates al forn</p> <p>Fruita del temps</p>

***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

TALLA es reserva el dret de modificar els seus menús si per causes externes ho considera convenient