

MENÚ ABRIL

MENÚ ABRIL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7 abril	8 abril	9 abril	10 abril
	Arròs amb ceba, espàrrecs formatge cheddar opcional	Meló amb encenalls de pernil	Minestra de verdures (bròquil, pastanaga i pèsols)	Amanida d'espínacs, maduixes i formatge fresc
	Gall d'indi a la planxa	Bacallà "as natas"	Mandonguilles de vedella amb sofregit de tomàquet	Macarrons a la bolognesa de soja texturitzada
	Enciam i pastanaga ratllada	Cirerols	Enciam i olives	Cirerols i olives
	Fruita	logurt natural	Fruita	Fruita cítrica
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	13 abril	14 abril	15 abril	16 abril
	Amanida de tomata amb allets tendres	Risotto amb bolets de quinoa i arròs (formatge opcional)	Patates gratinades	Mongeta verda i patata
	Lassanya de lleties	Llom a la planxa	Remenat d'ou amb espínacs i beicon	Cuixa de pollastre al forn amb poma i pruna
	Enciam	Cogombre	Pastanaga amb guacamole	Enciam i pastanaga
	Fruita cítrica	Fruita	Mató amb mel	Fruita
	Fruita cítrica	Fruita	Mató amb mel	Fruita cítrica
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	20 abril	21 abril	22 abril	23 abril
	Puré de carabassó	Pèsols saltats amb ceba i pernil	Arròs i blat sarraí amb tomàquet sofregit	Amanida de síndria i formatge feta
	Truita de patata i ceba	Pollastre "al chilindrón"	Llobarro al forn amb patata panadera	Pizza de xampinyons, pernil cuit i formatge
	Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga	Enciam i remolatxa	Enciam	Enciam i olives
	Fruita	Fruita	logurt natural	Maduixes amb nata
	Fruita	Fruita	logurt natural	Maduixes amb nata
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	27 abril	28 abril	29 abril	
	Mongeta verda i patata	Amanida de brots tendres, pera i formatge fresc	Coliarròs amb alloli opcional	
	Escalopa de gall d'indi	Paella de peix (calamar, sèpia i gambes)	Espaguetis a la carbonara	
	Albergínia al forn	Tomata amanida	Enciam	
	Fruita	Fruita	Mató amb mel	

- **L'alumnat celiac té el mateix menú. Pot contenir traces de gluten, ja que s'elabora en la mateixa cuina que s'elabora el menú amb gluten.**
- **Les guarnicions s'oferiran al mig de la taula.** L'alumnat podrà servir-se la quantitat que li apeteixi, supervisat pel monitor/a.
- Pa integral **dos dies** a la setmana. **La pasta, serà sempre integral.**
- Els estofats de llegums s'elaboren amb triturat de verdures de temporada
- **Es disposa de menú adequat per intoleràncies, celiaquies, al·lèrgies... sempre que portin la prescripció mèdica. Tret d'aquestes patologies, que estan certificades per un metge, no es farà cap excepció dels aliments del que consta el menú (abstenir-vos de posar notes com: "no li doneu tomata que no li agrada", per exemple). A l'alumnat intolerant als llegums, se'ls substitueix per arròs bullit.**
 - Els menús estan elaborats per la Dietista-Nutricionista Naila Martínez (núm. Col·legiada CAT 000919) juntament amb la Mònica Martínez, cap de cuina i la comissió de menjador de l'AVA, [seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública i el Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya \(PREME\).](#)
 - De vegades, per motius aliens al servei, ens podem veure obligats/des a fer canvis en el menú. Us demanem disculpes.