

Menú escolar **Abril - 2025**Tenim a disposició de les famílies la
informació sobre al·lèrgens**Dilluns****Dimarts****Dimecres****Dijous****Divendres****1**

Llacets amb beixamel i formatge
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de verdures de
temporada
Falafel al forn
Fruita natural de temporada

2

Sopa de fideus
Fricandó de vedella amb
xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de quinoa, pastanaga,
blat de moro, alvocat, xerri i
olives negres
Fruita natural de temporada

3

Crema de pastanaga i carbassa
amb rostres de pa al forn
Pollastre al forn amb salsa de
ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet
Trita de patates i ceba
Fruita natural de temporada

4

Fesolets amb verdures
Filet de gall dindi arrebossat
Rodanxetes de tomàquet madur,
amb olives verdes, cogombre
amb fulles d'enciam romana i
vinagreta de iogurt grec, oli,
menta i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Saltat de verdura i patata de
temporada
Seitons al forn amb all i julivert
Fruita natural de temporada

7

Crema de verdures de
temporada
amb rostres de pa al forn
Lasanya amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida variada
Orada al forn amb moniato
Fruita natural de temporada

8

Mongeta tendra amb patata
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa d'au amb meravella
Trita de pebrots
Fruita natural de temporada

9

Arròs xinès
Gall dindi guisat amb
xampinyons i pastanagues
Fruita de temporada

i per sopar...
Tomàquet amanit amb
mozzarella
Cuscús amb hortalisses i fruita
seca esmicolada
Fruita natural de temporada

10

Escudella barrejada (fideus,
cigrans i mongetes seques)
Carn d'olla (pollastre, pilota i
verdura bullida)
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida variada
Salmó a la papillota amb
pastanaga, carbassó i ceba
Patata al caliu
Fruita natural de temporada

11

Llenties estofades
Trita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
Postres d'aniversari

i per sopar...
Crema de pastanaga
Hamburguesa de vedella a la
planxa
Fruita natural de temporada

14**15****16****17****18****21****22**

Llenties estofades
Croquetes d'espínacs
Enciams variats amanits amb
pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Purè de bròquil i pastanaga
Falafel al forn
Xips de xirivia i pastanaga
Fruita natural de temporada

23

Sopa de lletres
Llibrets de porc farcits de pernil
cuit i formatge
Fulles d'enciams variats amb
daüets de pebrot vermell i blat de
moro
Pastís de Sant Jordi

i per sopar...
Coliflor gratinada
Remenat d'ous amb salsa de
tomàquet
Iogurt natural amb síndria

24

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb verdures i
herbes aromàtiques
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida d'arròs completa
Sonsos arrebossats
Fruita natural de temporada

25

Cigrans bullits amb oli d'oliva
Trita a la francesa
Rodanxetes de tomàquet, olives
verdes i cogombre amanides
amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Cuscús amb verdures i ametlles
Alvocat i tomàquet amanit
Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.