

MENÚ ABRIL 2026

FUNDACIÓ PERE TARRÉS

SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		1	2	3
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
6 VACANCES	7 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures i mongetes seques Llenguadina al forn amb amanida Fruita de temporada	9 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada
13 Mongeta tendra amb patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	14 Amanida d'arròs Lluç amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	15 Pasta sense al·lèrgens al pesto Trita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	17 Pèsols amb patata i ceba saltada Pollastre al forn sense curri amb amanida Iogurt natural
20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	21 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	22 Coliflor gratinada Llom al forn amb amanida Fruita de temporada	23 Sopa de pasta sense al·lèrgens Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Iogurt natural	24 Crema de carbassó Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de tonyina casolana sense al·lèrgens Fruita de temporada
27 Llenties (sense gluten) guisades amb verdura Llenguadina arrebossada sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	28 Arròs saltat amb xampinyons Trita a la francesa amb bastonets de pastanaga i cogombre Fruita de temporada	29 Minestra de verdures Botifarra amb seques i amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, plàtan, meló...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

A partir del mes d'abril, els menús del menjador escolar s'elaboraran seguint el que estableix el Reial decret 315/2025, que defineix noves pautes nutricionals per als àpats als centres educatius.

Estem preparant els plats perquè els vostres fills i filles puguin gaudir-los cada dia!

MENÚ ABRIL 2026

FUNDACIÓ PERE TARRÉS

SENSE CARN NI GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		1	2	3
		VACANCES	VACANCES	VACANCES
6 VACANCES	7 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	8 Crema de verdures i mongetes seques Llenguadina al forn amb amanida Fruita de temporada	9 Arròs integral amb verdures Mandonguilles vegetals al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Verdura tricolor Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada
13 Mongeta tendra amb patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	14 Amanida d'arròs Lluç amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	15 Pasta sense al·lèrgens al pesto Trita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	17 Pèsols amb patata i ceba saltada Trita a la francesa amb amanida Iogurt natural
20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	21 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	22 Coliflor gratinada Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	23 Sopa de pasta sense al·lèrgens (brou vegetal) Trita a la francesa amb amanida Iogurt natural	24 Crema de carbassó Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de tonyina casolana sense al·lèrgens Fruita de temporada
27 Llenties (sense gluten) guisades amb verdura Llenguadina arrebossada sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	28 Arròs saltat amb xampinyons Trita a la francesa amb bastonets de pastanaga i cogombre Fruita de temporada	29 Minestra de verdures Peix al forn amb seques i amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens Ous durs amb salsa i verdures Fruita de temporada	

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, plàtan, meló...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

A partir del mes d'abril, els menús del menjador escolar s'elaboraran seguint el que estableix el Reial decret 315/2025, que defineix noves pautes nutricionals per als àpats als centres educatius.

Estem preparant els plats perquè els vostres fills i filles puguin gaudir-los cada dia!

