

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú ROCAFONDA Abril 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	6	7	8	9	10
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>Croquetes de bacallà amb blat de moro i olives negres</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons guisats</li> <li>Truita de patata amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Hamburguesa de vedella amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb samfaina</li> <li>Lluç al forn amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>
sopar		Verdura Peix blanc	Pasta Carn blanca	Verdura Ou	Verdura Carn blanca
	13	14	15	16	17
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Estofat de gall dindi amb pastanaga i pèsols</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb verdures</li> <li>Maire enfarinada amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Cigrons guisats</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta</li> <li>Contra cuixa de pollastre amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties guisades</li> <li>Ous durs amb salsa de tomàquet amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>
sopar	Pasta Peix blanc	Verdura Carn blanca	Pasta Peix blau	Verdura Ou	Verdura Carn blanca
	20	21	22	23	24
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals amb salsa de tomàquet</li> <li>Estofat de porc amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongetes seques</li> <li>Fogoner al forn enciam i blat de moro</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li>Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral 3 delícies</li> <li>Llenties estofades</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Pernilets de pollastre amb samfaina</li> <li>Fruita</li> </ul>
sopar	Verdura Ou	Verdura Carn blanca	Pasta Peix blau	Verdura Carn blanca	Pasta Peix blanc
	27	28	29	30	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb salsa de tomàquet i pastanaga</li> <li>Llenties estofades</li> <li>Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata amb verdures</li> <li>Mandonguilles amb cous-cous</li> <li>Fruita</li> </ul>	<b>TASTET DEL MON</b>	<b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	
sopar	Verdura Carn blanca	Pasta Ou			

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola. Verdures de temporada : espinac, bleda, col, coliflor, bròquil, brècol