

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEÍNA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

Menú de  
consciència  
KM 0BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA COLOMA SENSE CARN

7 Espirals amb tomàquet  
(\* Falafel amb verdures  
saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Arròs amb verdures  
(carxofes i bolets)  
Bacallà al forn amb pisto  
de verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps i pa  
integral

9 Crema de pastanaga amb  
crostons  
(\* Hamburguesa vegetal  
al forn amb amanida  
(enciam i olives)  
logurt natural sense  
sucre

10 Llenties estofades amb  
carbassa i pebrot vermell  
Trita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps i pa  
integral

13 Crema de carbassó amb  
crostons  
(\* Hamburguesa vegetal  
a la planxa amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Cigrons guisats amb  
hortalisses (pastanaga i ceba)  
Fruita del temps i pa  
integral

15 Espaguetis integrals amb  
verdures i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
Salmó al forn amb  
amanida (enciam, blat de moro  
i olives)  
Fruita del temps

16 Mongetes blanques  
saltades amb pebrots i  
ceba  
Trita francesa amb  
formatge i amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt natural sense sucre

17 Bròquil amb patata  
(\* Peix blanc al forn amb  
salsa de poma i cuscús  
Fruita del temps i pa  
integral

20 Mongeta verda amb  
patata  
Estofat de llenties amb  
arròs  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de  
temporada (carbassó i porros)  
(\* Croquetes d'espínacs  
amb amanida (enciam, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps i pa  
integral

22 Arròs integral amb  
sofregit de verdures  
(tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\* Sopa de verdures amb  
lletres  
(\* Hamburguesa vegetal  
amb xips  
Pastís de Sant Jordi

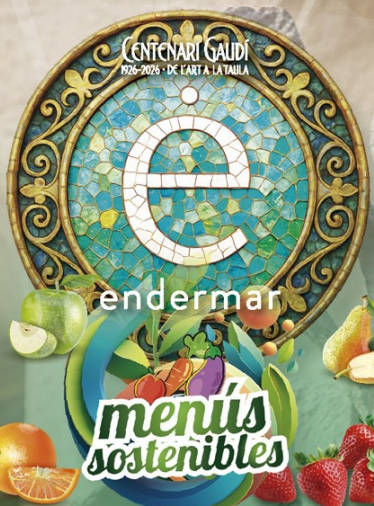
24 Cigrons guisats amb  
pebrots i pastanaga  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps i pa  
integral

27 Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Amanida de llenties (olives,  
blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps i pa  
integral

28 Trinxat de verdures (col i  
patata)  
(\* Hamburguesa vegetal  
amb xampinyons i  
pastanaga  
Fruita del temps

29 (\* Arròs saltat amb  
xampinyons  
Peix fresc segons mercat al  
forn amb amanida (enciam,  
cogombre i blat de moro)  
Fruita del temps i pa  
integral

30 Crema de carbassa amb  
crostons  
(\* Remenat d'ou amb  
tomàquet a les fines  
herbes  
logurt natural sense sucre



## Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs  
i celebrem amb llibres  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa,  
llegim molt i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons Habits!** Conversa amb  
respecte, fent tornos de  
paraula: escollir els companys construïm  
amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I  
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA