

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEÍNA
VEGETAL

ECOLÒGIC

Menú de
certificat
KM 0BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA COLOMA SENSE CARN VERMELLA

7 Espirals amb tomàquet
San jacob d'au 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
Contra cuixa de pollastre
al forn amb amanida
(enciam i olives)
logurt natural sense
sucre

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

13 Crema de carbassó amb
crostons
(* Salsitxes d'au 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
Truita francesa amb
formatge i amanida
(enciam, tomàquet i pastanaga)
logurt natural sense sucre

17 Bròquil amb patata
Daus de gall dindi 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
Pollastre a la catalana
(brou de pollastre casolà, all,
ceba i prunes) amb xips
Pastís de Sant Jordi

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

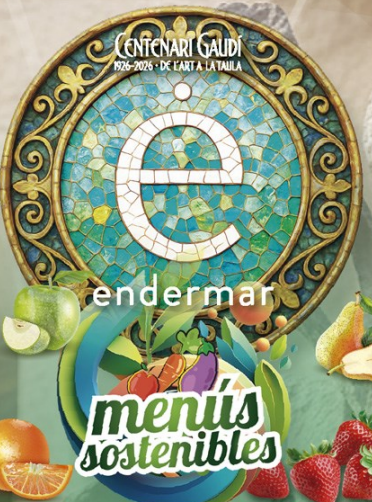
27 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Amanida de llenties (olives,
blat de moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

28 Trinxat de verdures (col i
patata)
(* Mandonguilles d'au
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
Pernilets de pollastre al
forn amb tomàquet a les
fines herbes
logurt natural sense sucre

CENTENARI GAUDI
1926-2026 · DE L'ART A LA TAULA



menús
sostenibles

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
Hàbits!** Conversa amb
respecte, fent torns 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