

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

20
26STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEÍNA
VEGETAL

ECOLÒGIC

Menú de
autoritzat
KM 0BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA COLOMA SENSE FRUCTOSA NI SORBITOL

7 (*) Espirals amb oli i
alfàbrega
(*) Pollastre a la planxa
amb patata bullida
(*) logurt natural

8 (*) Arròs pilaf amb orenga
(*) Bacallà al forn amb
quinoa saltada
(*) logurt natural

9 (*) Crema de patata
sense crostons
(*) Contra cuixa de
pollastre al forn amb
cuscús
logurt natural sense
sucre

10 (*) 1/2R Llenties bullides
amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Truita francesa amb
saltat de quinoa
(*) logurt natural

13 (*) Crema de patata sense
crostons
(*) Llom a la planxa amb
amb cuscús
(*) logurt natural

14 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Remenat d'ou amb
formatge
(*) logurt natural

15 (*) Espaguetis amb oli i ou
dur
(*) Salmó al forn amb
quinoa saltada
(*) logurt natural

16 (*) 1/2R Mongetes
blanques saltades amb oli
d'oliva
(*) Truita francesa amb
formatge i xips
logurt natural sense sucre

17 (*) Patata bullida amb oli
d'oliva
(*) Daus de gall dindi
saltats amb cuscús
(*) logurt natural

20 (*) Patates especiades
amb oli d'oliva
(*) 1/2R Llenties bullides
amb arròs
(*) logurt natural

21 (*) Crema de patata sense
crostons
(*) Llom a la planxa amb
cuscús
(*) logurt natural

22 (*) Arròs oli i alfàbrega
(*) Lluç al forn amb
quinoa bullida
(*) logurt natural

23 **SANT JORDI**
(*) Sopa d'au casolana
amb lletres
(*) Pollastre al forn amb
xips
(*) logurt natural

24 (*) Patata a daus amb
tonyina
(*) Truita francesa amb
timbal d'arròs
(*) logurt natural

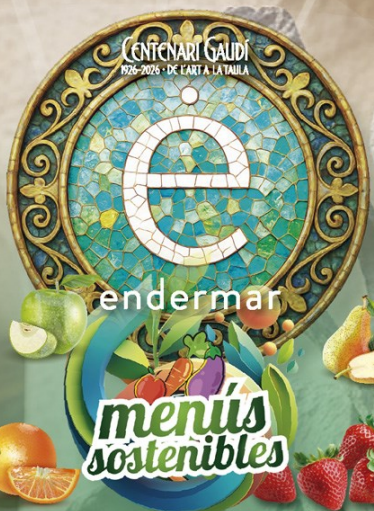
27 (*) Macarrons amb oli i
formatge
(*) 1/2R Llenties bullides
amb patata
(*) logurt natural

28 (*) Trinxat de patata (all i
pebre vermell)
(*) Daus de vedella saltats
amb quinoa
(*) logurt natural

29 (*) Arròs pilaf amb truita
(*) Peix fresc segons mercat
al forn amb xips
(*) logurt natural

30 (*) Crema de patata
sense crostons
(*) Pernilets de pollastre
al forn amb cuscús
logurt natural sense sucre

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



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
BLANC 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