

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 LACTOSA

7 Espirals amb tomàquet
(*) Pollastre a la planxa
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

9 (*) Crema de pastanaga
sense crostons ni làctics
Contra cuixa de pollastre
al forn amb amanida
(enciam i olives)
(*) logurt natural sense
lactosa

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

13 (*) Crema de carbassó
sense crostons ni làctics
Salsitxes de porc 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

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
amanida (enciam, tomàquet i
pastanaga)
(*) logurt natural sense
lactosa

17 Bròquil amb patata
(*) Daus de gall dindi amb
salsa de poma (sense
làctics) i cuscús
(*) Fruita del temps

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

21 (*) Puré de verdures de
temporada sense làctics
(carbassó i porros)
(*) Llom a la planxa amb
amanida (enciam, olives i blat
de moro)
(*) Fruita del temps

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 casolana amb
lletres
Pollastre a la catalana
(brou de pollastre casolà, all,
ceba i prunes) amb xips
(*) Gelatina

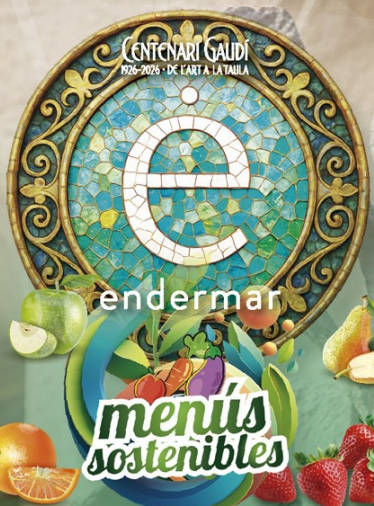
24 Cigrons guisats amb
pebrots i pastanaga
Truita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
(*) Fruita del temps

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

28 Trinxat de verdures (col i
patata)
Mandonguilles de vedella
amb xampinyons i
pastanaga
Fruita del temps

29 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
cogombre i blat de moro)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
Pernilets de pollastre al
forn amb tomàquet a les
fines herbes
(*) logurt natural sense
lactosa



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