

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEÍNA
VEGETAL

ECOLÒGIC

Menú de
autoritat
KM 0BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA COLOMA SENSE LLEGUMS

7

(*) Pasta sense llegums
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
Contra cuixa de pollastre
al forn amb amanida
(enciam i olives)
logurt natural sense
sucre

10

(*) Mongeta verda saltada
amb oli d'oliva
Truita de patata amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
(*) Fruita del temps

13

(*) Crema de carbassó
sense crostons
(*) Llom a la planxa amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps

14

Arròs amb tomàquet
(*) Remenat d'ou amb
hortalisses (pastanaga i ceba)
(*) Fruita del temps

15

(*) Pasta sense llegums
saltada amb verdures (col,
carbassó i xampinyons)
Salmó al forn amb
amanida (enciam, blat de moro
i olives)
Fruita del temps

16

(*) Espinacs amb patata
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 (sense
al·lèrgens) i quinoa
(*) Fruita del temps

20

Mongeta verda amb
patata
(*) Peix blanc al forn
amb arròs
Fruita del temps

21

Purè de verdures de
temporada (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
pasta sense llegums
Pollastre a la catalana
(brou de pollastre casolà, all,
ceba i prunes) amb xips
(*) Gelatina

24

(*) Patata a daus amb
tonyina
Truita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
(*) Fruita del temps

27

(*) Pasta sense llegums amb
salsa de tomàquet
(*) Truita francesa amb
amanida (olives, blat de moro i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

28

Trinxat de verdures (col i
patata)
(*) Daus de vedella saltats
amb xampinyons i
pastanaga
Fruita del temps

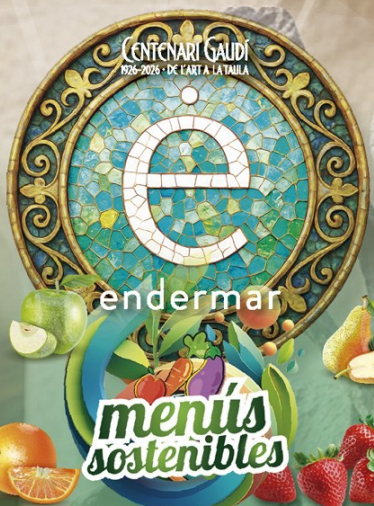
29

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

30

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

CENTENARI GAUDÍ
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 torns 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