

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 PORC NI PLV

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 de soja

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

13 (* Crema de carbassó
sense crostons ni làctics
(* 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

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
amanida (enciam, tomàquet i
pastanaga)
(* logurt de soja

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)
(* Gall dindi 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 de verdures
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
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
(* Fruita del temps

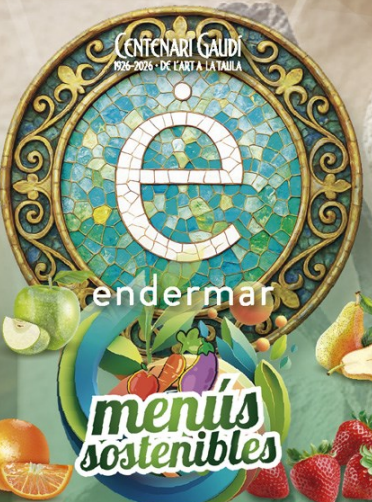
27 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Amanida de llenties (olives,
blat de moro i pastanaga)
(* Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (col i
patata)
(* Mandonguilles 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

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

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 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