

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 VEDELLA

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
Trita de patata amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps i **pa
integral**

13 Crema de carbassó amb
crostons
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 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
Trita 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)
Llom arrebossat 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
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps i **pa
integral**

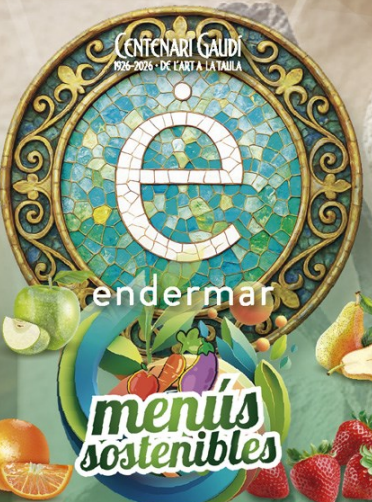
27 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Amanida de llenties (olives,
blat de moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

28 Trinxat de verdures (col i
patata)
(*) Mandonguilles d'au
amb xampinyons i
pastanaga
Fruita del temps

29 Arròs 3 delícies
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 GAUDI!

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 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