

MENÚ ABRIL 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			1	2	3
		VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
6	7	8	9	10	10
VACANCES	Macarrons amb sofregit de tomàquet Croquetes de pernil amb amanida Fruita de temporada	Crema de verdures i mongetes seques Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs integral amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	Verdura tricolor Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	
13	14	15	16	17	17
Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	Amanida d'arròs Lluç amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	Espirals integrals al pesto Trita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	Pèsols amb patata i ceba saltada Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural	
20	21	22	23	24	24
Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner al forn amb amanida Fruita de temporada	Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	Coliflor gratinada Llom al forn amb amanida Fruita de temporada	Sopa de lletres Llibrets de pernil dolç i formatge amb amanida Iogurt natural	Crema de carbassó Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada	
27	28	29	30		
Llenties guisades amb verdura Llenguadina arrebossada amb amanida Fruita de temporada	Arròs saltat amb xampinyons Trita a la francesa amb bastonets de pastanaga i cogombre Fruita de temporada	Minestra de verdures Botifarra amb seques i amanida Fruita de temporada	FESTIU		

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà un mínim de 2 cops/setmana pa integral. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, plàtan, meló...

A partir del mes d'abril, els menús del menjador escolar s'elaboraran seguint el que estableix el Reial decret 315/2025, que defineix noves pautes nutricionals per als àpats als centres educatius.

Estem preparant els plats perquè els vostres fills i filles puguin gaudir-los cada dia!

