MENÚ ABRIL 2026

FUNDACIÓ PERE TARRÉS

BASAL JM SAGARRA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 VACANCES	**2** VACANCES	**3** VACANCES
6 VACANCES	**7** Macarrons amb sofregit de tomàquet Hamburguesa vegetal al forn amb amanida Fruita de temporada	**8** Crema de verdures i mongetes seques Fogoner al forn amb amanida Fruita de temporada	**9** Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	**10** Verdura tricolor Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada
13 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	**14** Amanida d'arròs Lluç amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	**15** Espirals integrals al pesto Truita d'espinacs amb amanida Fruita de temporada	**16** Pèsols amb patata i ceba saltada Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural	**17** Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada
20 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	**21** Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	**22** Bròquil gratinat Llom al forn amb amanida Fruita de temporada	**23** Sopa de lletres Pollastre a la planxa amb amanida Iogurt natural	**24** Crema de carbassó Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb verdura Magra de porc al forn amb amanida Fruita de temporada	**28** Arròs saltat amb xampinyons Truita a la francesa amb bastonets de pastanaga i cogombre Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Lluç al forn i amanida Fruita de temporada	**30** Amanida de pasta integral Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	

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...

Menú revisat per Dietistes-Nutricionistes col·legiades (núm. CAT00660)