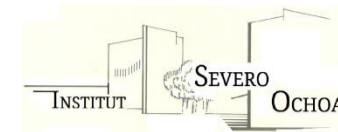




# MENÚ ABRIL 2026

Institut Severo Ochoa



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		<b>1</b> <b>SETMANA SANTA</b>	<b>2</b> <b>SETMANA SANTA</b>	<b>3</b> <b>SETMANA SANTA</b>
<b>6</b> <b>SETMANA SANTA</b>	<b>7</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Lenties amb arròs</li><li>○ Peix amb enciam i blat de moro</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>8</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Sopa de brou amb pasta</li><li>○ Truita de patata i ceba amb pa amb tomàquet</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>9</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Arròs amb tomàquet</li><li>○ Lluç al forn amb all i julivert</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>10</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Macarrons amb bolets</li><li>○ Truita francesa amb pernil</li><li>○ Fruita</li></ul>
<b>13</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Crema de verdures</li><li>○ Hamburguesa amb enciam i llavors</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>14</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Sopa amb galets</li><li>○ Pollastre a la llimona amb moniato</li><li>○ logurt</li></ul>	<b>15</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Mongeta i patata</li><li>○ Mandonguilles amb pèsols</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>16</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Espaguetis amb sofregit</li><li>○ Calamars amb enciam</li><li>○ logurt</li></ul>	<b>17</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Sopa amb pasta i ou</li><li>○ Truita formatge i pernil</li><li>○ Fruita</li></ul>
<b>20</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Puré de carbassa</li><li>○ Espirals bolonyesa</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>21</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Bleda i patata</li><li>○ Llom amb enciam</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>22</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Arròs cantonès</li><li>○ Pollastre a l'allada</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>23</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Lenties</li><li>○ Truita de patata amb enciam i poma</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>24</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Arròs amb quinoa i verdures</li><li>○ Estofat de gall d'indi</li><li>○ Fruita</li></ul>
<b>27</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Coliflor amb patata</li><li>○ Mandonguilles amb salsa de patates</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>28</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Espaguetis amb orenga</li><li>○ Lluç al forn</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>29</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Crema de carbassa</li><li>○ Truita amb formatge i enciam</li><li>○ Fruita</li></ul>	<b>30</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Lenties amb xoriço</li><li>○ Llom arrebossat amb amanida</li><li>○ logurt</li></ul>	

■ Menú equilibrat per a estudiants – energia per aprendre i créixer ■