

Menú escolar **Abril - 2025**

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

Sopa de fideus
Fricandó de vedella amb xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de quinoa, pastanaga, blat de moro, alvocat, xerri i olives negres
Fruita natural de temporada

2

Llacets amb beixamel i formatge
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de verdures de temporada
Falafel al forn
Fruita natural de temporada

3

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn
Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet
Trita de patates i ceba
Fruita natural de temporada

4

Fesolets amb verdures
Filet de gall dindi arrebossat
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Saltat de verdura i patata de temporada
Seitons al forn amb all i julivert
Fruita natural de temporada

7

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn
Lasanya amb bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida variada
Orada al forn amb moniato
Fruita natural de temporada

8

Arròs xinès
Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor al vapor
Trita de pebrots
Patata al caliu
Fruita natural de temporada

9

Mongeta tendra amb patata
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa d'au amb meravel·la
Trita de pebrots
Fruita natural de temporada

10

Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques)
Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida)
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida variada
Salmó a la papillota amb pastanaga, carbassó i ceba
Patata al caliu
Fruita natural de temporada

11

Llenties estofades
Trita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Postres d'aniversari

i per sopar...
Crema de pastanaga
Hamburguesa de vedella a la planxa
Fruita natural de temporada

14**15****16****17****18****21****22**

Llenties estofades
Croquetes d'espínacs
Enciams variats amanits amb pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor gratinada
Remenat d'ous amb salsa de tomàquet
Iogurt natural amb síndria

23

Sopa de lletres
Llibrets de porc farcits de pernil cuit i formatge
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Pastís de Sant Jordi

i per sopar...
Purè de bròquil i pastanaga
Falafel al forn
Xips de xirivía i pastanaga
Fruita natural de temporada

24

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostí amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida d'arròs completa
Sonsos arrebossats
Fruita natural de temporada

25

Cigrons bullits amb oli d'oliva
Trita a la francesa
Rodanxetes de tomàquet, olives verdes i cogombre amanides amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Cuscús amb verdures i ametlles
Alvocat i tomàquet amanit
Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sored, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.

Menú escolar Maig - 2025

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens



Dilluns

28 Abril

Crema de pastanaga amb rostos de pa al forn
Espaguetis a la bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida verda d'hortalisses
Pollastre al forn
Xips de xirivía i moniato
Fruita natural de temporada

Dimarts

29 Abril

Mongetes seques bullides amb oli d'oliva
Truita de verdures
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Patates guisades amb bacallà
logurt amb ametlles

Dimecres

30 Abril

Risotto de formatges
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa amb verdures i fruita seca
Filet de carn magra de porc a la planxa
Fruita natural de temporada

Dijous

1

Divendres

2

Bròquil amb patata
Croquetes de cigró casolanes amb salsa tzatziki
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
logurt natural

i per sopar...
Arròs saltat amb hortalisses
Ous farcits d'estiu
Fruita natural de temporada

5

Amanida juliana de colors
Fideuà de peix amb salsa alloli
Fruita de temporada

i per sopar...
Hummus amb bastonets de pa integral
Verdures saltades amb arròs
logurt natural

6

Crema de carbassó amb rostos de pa al forn
Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet
Patates a grills al forn amb espècies
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de pasta integral
Truita de pebrots
Fruita natural de temporada

7

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
logurt natural

i per sopar...
Espinacs saltats amb panses i pinyons
Cuixetes de pollastre a la cassola amb ceba i pastanaga
Fruita natural de temporada

8

Pèsols i patata (amb maionesa opcional)
Truita a la francesa
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet i olives
Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues
Fruita natural de temporada

9

Fesolets amb verdures
Cruixents de pollastre arrebossats casolans
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida verda d'hortalisses
Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i pernil salat
Fruita natural de temporada

12

Crema de carbassa amb rostos de pa al forn
Arròs a la cassola amb au
Fruita de temporada

i per sopar...
Patata i bròquil
Lluç amb salsa verda
Fruita natural de temporada

13

Llenties amb verdures
Truita de pernil cuit
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Salmó a la papillota amb pastanaga, carbassó i ceba
Fruita natural de temporada

14

Espaguetis integrals amb salsa de formatges
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
logurt natural

i per sopar...
Sopa d'au
Falafel al forn
Cogombre i pastanaga
Fruita natural de temporada

15

Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, blat de moro i olives verdes i negres)
Aletes de pollastre amb soja, mel i llimona
Patates xips
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassó
Truita de patata i ceba
Llesca de pa amb tomàquet
Fruita natural de temporada

16

Mongeta tendra amb pastanaga i patates
Croquetes de cigró casolanes amb salsa tzatziki
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Orada al forn amb pèsols i pastanaga baby
Fruita natural de temporada

19

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Truita de verdures
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
logurt natural

i per sopar...
Crema de pastanaga
Llenguado a la planxa amb pebrot escalivat
Fruita natural de temporada

20

Cigrons estofats amb patates
Croquetes d'espinacs
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de logurt grec, oli, menta i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de meravella
Hamburguesa vegetal a la planxa
Xampinyons saltats amb all i julivert
Fruita natural de temporada

21

Amanida d'arròs amb pastanaga i blat de moro
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa amb verdures i fruita seca
Bistec de vedella a la planxa
Fruita natural de temporada

22

Espinacs amb patata
Pollastre al forn amb ceba
Fruita de temporada

i per sopar...
Sipia a la planxa i patata al caliu
Carbassó a la planxa
Fruita natural de temporada

23

Empedrat (mongetes seques, pastanaga, olives verdes i verat)
Filet de gall dindi al forn amb salsa verda
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdures
Remenat d'ous amb patata, ceba i pebrot i torradeta de pa
Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sored, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seïtò. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.

Menú escolar Juny - 2025

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens



Dilluns

26 Maig

Amanida de tomàquet, olives negres, orenga i formatge fresc
Llenties estofades amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...

Sopa amb meravel·la integral
Pinxos de rap i pinya
Fruita natural de temporada

Dimarts

27 Maig

Amanida russa amb ou dur, verat i olives verdes (maionesa opcional)
Filet de gall dindi arrebossat
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...

Crema de carbassó
Truita de patata i ceba
Llesca de pa amb tomàquet
Fruita natural de temporada

Dimecres

28 Maig

Tallarines camprestres
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Fruita de temporada

i per sopar...

Purè de patates, carn picada, ceba, carbassó i salsa de tomàquet
Fruita natural de temporada

Dijous

29 Maig

Salat de pèsols, patata i ceba
Truita de carbassó i ceba
Rodanxetes de tomàquet madur amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravel·la
Fruita de temporada

i per sopar...

Llobarro al forn amb moniato, ceba, tomàquet i pastanaga
Fruita natural de temporada

Divendres

30 Maig

Sopa d'au amb arròs
Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Postres d'aniversari

i per sopar...

Amanida de tomàquet
Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i pernil salat
Fruita natural de temporada

2

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn
Fideuà de peix amb salsa allioli
Fruita de temporada

i per sopar...

Mini pizzas d'albergínia i mozzarella
Broquetes de rap, gamba, carbassó i tomàquet logurt amb anacards

3

Amanida juliana de colors
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles
Patates a grills al forn amb espècies
Fruita de temporada

i per sopar...

Salat de verdura i patata de temporada
Truita de verat
Fruita natural de temporada

4

Pèsols i patata (amb maionesa opcional)
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...

Crema de carbassa
Filet de gall dindi al forn amb salsa verda
logurt amb ametlles

5

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Truita de formatge
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...

Orada al forn amb carbassó i patata al caliu
Fruita natural de temporada

6

Croquetes de pollastre
Entrepà de salsitxes amb assortit de salses
Patates roses
Gelats de gel sabor

i per sopar...

Quinoa amb verdures i fruita seca
Formatge
Fruita natural de temporada

9

Amanida de llenties, enciams variats, pastanaga ratllada i olives
Truita de patata i ceba
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...

Crema de verdures de temporada
Falafel al forn
Fruita natural de temporada

10

Cigròns bullits amb oli d'oliva
Aletes de pollastre amb soia, mel i llimona
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
logurt natural

i per sopar...

Pastís de patata, verdures i carn gratinat
Alvocat i tomàquet amanit
Fruita natural de temporada

11

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Rodanxetes de tomàquet, olives negres i amanides amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...

"Gazpacho"
Croquetes casolanes
Patata al caliu
Fruita natural de temporada

12

Mongeta tendra amb pastanaga i patates
Fricandó de vedella amb xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...

Sopa barrejada (verdures i carn del caldo amb pistons)
Fruita natural de temporada

13

Arròs xinès
Croquetes de cigrò casolanes amb salsa tzatziki
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...

Trinxat de la Cerdanya
Sandvitx d'alvocat, olivada i boníol
Fruita natural de temporada

16

Amanida d'arròs (arròs, pastanaga i olives verdes)
Truita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...

Sopa de verdures amb pistons
Sardines fresques al forn
Llesca de pa amb tomàquet
Fruita natural de temporada

17

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn
Gall dindi guisat amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...

Espirals amb pesto
Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita natural de temporada

18

Llenties estofades amb patates
Peix fresc de Mercat
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...

Amanida de tomàquet, nous i olives
Porc amb salsa de formatge
Fruita natural de temporada

19

Amanida de tomàquet, olives negres, orenga i formatge fresc
Espaguetis a la bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

i per sopar...

Crema de porros i rostes de pa
Llom de salmó a la planxa
Fruita natural de temporada

20

Menú Festiu A
Menú Festiu B

i per sopar...

Cuscús amb hortalisses i fruita seca esmicolada
Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sòrell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitò. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.