





MENÚ ABRIL 2025

Segona ensenyança


DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
CIGRONS AMB VERDURES	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	AMANIDA RUSSA	CONSOMÉ DE VERDURES 	AMANIDA DE POMA
REMENAT D'OUS AMB PERNIL 	XISPETES DE LLUÇ AMB TOMATA AMANIDA	POLLASTRE AMB XAMPINYONS AL FORN	ROSTIT DE VEDELLA AMB SALSA D'OLIVES I ARRÒS	FIDEUS A LA CASSOLA
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
TRUMFES AMB CREMA GRATINADES 	AMANIDA D'ENCIAM JULIANA, REMOLATXA I OLIVES	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA GREGA 	CONSOMÉ DE VERDURES
FILET DE PEIX AL PEBRE VERMELL AMB SAMFAINA	LLOM AMB TARONJA I CUSCÚS	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	ARRÒS CALDÓS DE PEIX	LASANYA DE CARN
FRUITA	BATUT DE PRIMAVERA	FRUITA	FRUITA	FRUITA

DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
TAVELLES AMB TRUMFES	PURÉ DE REBOST 	AMANIDA VARIADA		
HAMBURGUESA AMB BLAT DE MORO SALTAT	POLLASTRE A LA PEPITÒRIA AMB ARRÒS INTEGRAL 	PIZZA DE PERNIL I FORMATGE I PIZZA DE VERDURES	Vacances Setmana Santa	
FRUITA	FRUITA	MONA I OUS DE PASQUA		

A totes les escoles de Segona Ensenyança i Batxillerat, sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà l'opció de demanar-la

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar

Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner 

L'oli per amanir i cuinar és oli d'oliva

La fruita és de temporada

Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre

Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra




Menú revisat per Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col. num 0703

