

MENÚ ABRIL 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
AMANIDA AMB SARDINETES	CREMA DE BRÒQUIL	AMANIDA MANXEGA 	CONSUMÉ DE VERDURES	AMANIDA RUSSA 
PASTA AMB BOLONYESA DE LLENTILLES	SALSITXES AMB TRUMFES LAMINADES	ARRÒS CALDÓS DE PEIX	ROSTIT DE VEDELLA AMB CUSCÚS (SALSA DE POMA I AMETLLA)	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA PROVENÇAL
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
AMANIDA AMB DAUETS DE PERNIL I PINYA	MONGETES SEQUES AMB ALL I JULIVERT	TOMATA AMB FORMATGE 	VICHYSSEOISE	AMANIDA AMB GUACAMOLE I NAXIPS 
FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB TRUMFES ROSTIDES	HAMBURGUESA AMB RODONES DE CARABASSÓ	PLAT FILIPÍ POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÒS INTEGRAL 	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA 	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB PASTA PETITA
MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	BATUT DE PRIMAVERA TASTET DE PA DE SANT JORDI	FRUITA
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 1
ARRÒS TRES DELÍCIES (SENSE TRUITA) 	CREMA DE CARROTA	AMANIDA AMB OU DUR	FIDEUS A BANDA 	FESTIU
MANDONGUILLES A LA JARDINERA	FAJITES AMB TIRES DE POLLASTRE	CIGRONS ESTOFATS	PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB AMANIDA	
FRUITA	FRUITA	IOGURT	POMA AL FORN AMB CANYELLA	

- ♦ Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- ♦ Oli d'oliva per cuinar i amanir
- ♦ Fruita de temporada i de proximitat
- ♦ Cuina casolana elaborada al centre
- ♦ Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- ♦ Menú subjecte a canvis en cas d'imprevist



Producte ecològic



Carn d'Andorra



Alt en fibra