




MENÚ ABRIL 2026

Segona ensenyança

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
AMANIDA AMB NOUS I FORMATGE DE CABRA	TOMATA I OLIVES NEGRES	CREMA DE VERDURES 	PASTA PRIMAVERA	ARRÒS XINÈS 
MACARRONS MEDITERRANIS	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	KEBAB (AMB TIRES DE CARN, VERDURES I PA DE PITA)	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB XAMPINYONS SALTATS	FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB CARROTA RATLLADA
POMA AL FORN	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
LLENTILLES ESTOFADES (CUINADES AMB VERDURES) AMANIDA AMB POMA, CARROTA I NOUS	AMANIDA AMB SARDINETES	VICHYSOISE AMANIDA AMB PINYA I PIPES 	AMANIDA AMB GUACAMOLE I BASTONETS	TRUMFES AMB CREMA GRATINADES AMANIDA DE TONYINA I TOMATA
HAMBURGUESA AMB RODONES DE CARABASSÓ	ROSTIT DE VEDELLA (amb salsa de poma i ametlla) AMB QUADRETS DE TRUMFES	POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÒS BLANC	DAUS DE GALL DINDI SALTATS AMB PASTA PETITA 	PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB MESCLUM D'ENCIAMS 
MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	BATUT DE PRIMAVERA TASTET DE PA DE SANT JORDI	FRUITA
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 1
ESPAQUETIS A LA CARBONARA AMANIDA DE PRÉSSEC AMB ALMÍVAR I FORMATGE 	OUS FARCITS AMB AMANIDA	TAVELLES AMB TRUMFES AMANIDA AMB REMOLATXA I CACAUETS	EMPEDRAT DE CIGRONS 	FESTIU
FILET DE PEIX AL PEBRE VERMELL AMB VERDURES RATATOUILLE	ARRÒS DE MUNTANYA	POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I CUSCÚS	
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	

♦ **Novetat abril:** amanides variades com a segona opció perquè els alumnes puguin **escollir dos plats entre tres opcions.**

- ♦ Pa de fomer 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 segons disponibilitat



Producte ecològic



Carn d'Andorra



Alt en fibra