

PRIMAVERA 2026	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>DINAR 1^a setmana 13-17 Abril 12-15 Maig 8-12 Juny</p>	<p>Amanida russa Pollastre al forn amb verdures Fruita</p>	<p>Tomàquet amb mozzarella i olives Peix a la cassola amb pèsols i salsa de verdures Fruita</p>	<p>Amanida de cigrons amb ou bullit (tomàquet, pastanaga, dacsà, pebre...) Wok de pollastre amb verdures i arròs Iogurt </p>	<p>Amanida amb formatge i alvocat (tomàquet, pastanaga, pebre, enciam...) Pasta integral amb salsa bolonyesa Fruita</p>	<p>Crema de carbassa Peix al forn amb salsa de pastanaga, patates i xampinyons Fruita</p>
<p>DINAR 2^a setmana 20-24 Abril 18-22 Maig 15-19 Juny</p>	<p>Amanida de tomàquet amb tonyina i olives Vedella a la jardinerà amb pèsols i arròs integral Fruita</p>	<p>Amanida de pasta amb formatge fresc (tomàquet, pastanaga, dacsà...) Peix al forn amb verdures Fruita</p>	<p>Llenties amb verdures Truita de patates amb amanida mixta (tomàquet, pastanaga, enciam...) Iogurt </p>	<p>Sopa de peix amb arròs Salmó al forn i amanida amb formatge fresc (tomàquet, pastanaga, enciam...) Fruita</p>	<p>Crema de carbassó i porro Pollastre al forn amb patates i ceba Fruita</p>
<p>DINAR 3^a setmana 27-30 Abril 25-29 Maig</p>	<p>Pasta integral amb salsa de tomàquet i formatge Gall d'indi al forn amb verdures Fruita</p>	<p>Amanida amb ou bullit i alvocat (tomàquet, pastanaga, dacsà, enciam...) Peix arrebossat amb bullit de mongetes verdes, pastanaga y patata Fruita</p>	<p>Arròs al forn amb verdures i cigrons Pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet i formatge fresc Iogurt </p>	<p>Crema de pastanaga Llom a la planxa amb patates i carbassó al forn Fruita</p>	<p>Saltejat de verdures amb gambes Peix a la planxa i arròs amb salsa de tomàquet Fruita</p>
<p>DINAR 4^a setmana 4-8 Maig 1-5 Juny</p>	<p>Cigrons amb espinacs i verdures Croquetes de pernil amb amanida mixta (tomàquet, pastanaga, enciam...) Fruita</p>	<p>Sopa de pollastre amb fideus Peix al forn en salsa de tomàquet amb verdures Fruita</p>	<p>Amanida amb formatge fresc (tomàquet, pastanaga, enciam...) Llenties amb verdures, vedella i patata Iogurt </p>	<p>Crema de verdures Peix a la planxa i arròs integral amb verdures Fruita</p>	<p>Pasta amb pollastre i verdures Truita francesa amb rodanxes de tomàquet Fruita</p>

* Menús adaptats al nou Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'Octubre de 2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

* Indicació d'al·lèrgens en productes alimentaris i plats elaborats. **Pot contenir traces: "Tr"**

*Tots els menús es serveixen amb pa **Tr:** (Pa integral dos cops per setmana)

SONIA TORRES ABASCAL
DIETISTA-NUTRICIONISTA
COL.LEGIADA: IB0029



avis

Nota: Aquests menús no estan adaptats a al·lèrgies alimentàries, intoleràncies o malalties específiques. Per ser completament equilibrat és necessari que a casa es continuï amb una alimentació sana i variada.