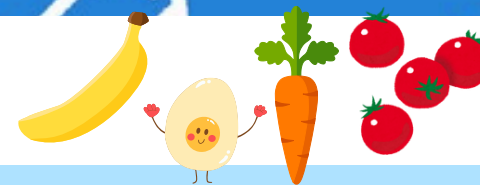




ESCOLA

ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida (B0088)



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

PASTA NAPOLITANA **1**
(1,3,6,10)
LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9)
AMANIDA: lletuga, pastanaga
i olives
CREPELLS (1,3,6,7)



TALLARINS INTEGRALS **13**
A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)
LLUÇ ARREBOSSAT
(1,3,4,2,14,7,6,10)
AMANIDA: lletuga, cogombre i
blat
FRUITA

VICHYSSEOISE **14**
PILOTES AMB SALSA DE
TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)
FRUITA

ARRÒS DE PEIX (4,9) **15**
TRUITA DE PATATA I
CARBASSÓ (3)
AMANIDA: lletuga, tomàtiga
i formatge (7)
FRUITA

AMANIDA PAGESA **16**
AMB TONYINA (4)
POLLASTRE ROSTIT AMB
MONGETA VERDA
SALTEJADA
FRUITA

CUINAT DE LLENTIES (1) **17**
LLEGUADO AL FORN AMB
ALL I JULIVERT (4)
AMANIDA: lletuga,
pastanaga i brots de soja
IOGURT (7)

ARRÒS AMB SALSA DE **20**
TOMÀTIGA
TRUITA DE PATATA (3)
AMANIDA: lletuga, col
lombarda i pipes (8)
FRUITA

AMANIDA DE PASTA **21**
(1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat
de les índies i d'aus d'indi
POLLASTRE A LA PLANXA
AMB PISTO
FRUITA

CUINAT DE MONGETA **22**
BLANCA
SALMÓ AL FORN (4)
AMANIDA: Capresse (7)
IOGURT (7)

CREMA DE CARABASSA **23**
I POMA
LLOM AMB SALSA DE
XAMPINYONS I PATATA
ROSTIDA
FRUITA

CIGRONS TREMPATS **24**
patata (local), tonyina, ou bullit,
olives negres i tomàtiga (3,4)
LLUÇ A LA PLANXA AMB
LLIMONA (4) I BRÒQUIL AL
VAPOR
FRUITA

ESPAGUETIS SALTEJATS **27**
AMB INDIOT, ALL, OLI I
ORENGA (1,3,6,10)
LLUÇ AL FORN (4)
AMANIDA: lletuga, tomàtiga
i blat de les índies
FRUITA

PAELLA MIXTA DE **28**
POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)
TRUITA FRANCESA (3)
AMANIDA: Fulles de roure,
canònges, tomàtiga i olives
FRUITA

SOPA DE FIDEUS AMB **29**
CIGRONS (1,3,6,10)
SALSITXES MIXTES
AMANIDA: tomàtiga,
lletuga i alvocat
FRUITA

PURÉ DE LLENTIA **30**
VERMELLA AMB
CARABASSA (1)
LLUÇ AL FORN AMB
ALLET'S I PEBRE BORD (4)
PATATA AL FORN
IOGURT (7)

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : all tendre, blada, carxofa, cirera, col, coliflor, bròquil, enciam, espinacs, fraula, grells, llimona, nispro, pastanaga, pèsols i taronja.

INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS

- Acompanyem els àpats amb aigua embotellada i pa moreno de forn de llenya. Aquest pa es donarà integral com a mínim 2 pics a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva extra verjo premsat amb fred per amanir i oli d'oliva verge o oli de girasol alt en oleic per cuinar o fregir.
- Els nostres iogurts contenen menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml.
- En cas d'utilitzar sal, aquesta sempre serà iodada. Per tal de reduir el consum de sal, utilitzem espècies de comerç just.
- No utilitzem brous concentrats ni potenciadors de sabors, però en cas que per alguna excepció els utilitzéssim, aquests serien amb un 25% reduïts en sal.
- En cas que s'ofereixi un producte precuinat, aquest es limitarà a 1 al mes.
- No oferim fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel seu risc d'asfíxia.
- En ocasions oferim arròs i pasta integral per millorar el seu valor nutricional.
- En ocasions combinem llegum i cereal per aportar una proteïna d'alt valor biològic d'origen vegetal.
- El nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible).
- El 5% de les carns i ous que empleem tenen certificat WELFAIR (benestar animal)
- Adaptem els menús: En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària sempre que s'entregui certificat mèdic que ho acrediti i per motius ètics o religiosos. (Dispossem de CERTIFICAT HALAL.)
- Destacam amb color: 10% dels nostres productes són locals, de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures), Plats tradicionals de les Illes Balears, 10% productes ecològics (una vegada al mes, panet integral), 70% pastes i arrossos integrals
- Per l'elaboració dels nostres menús treballem amb els següents documents vigents: "DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS", el Decret (BOIB) 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears i el nou reial decret (BOE) 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

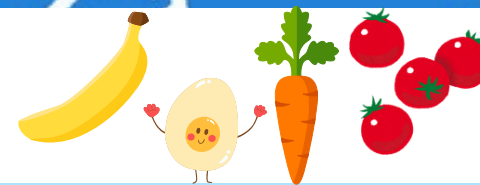
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces







PROPOSTES DE SOPAR

ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Crema de verdures + indiots a la planxa amb bròquil + fruita	2 	3 
6 	7 	8 	9 	10 
13 Ous ferrats amb coliflor i patata + fruita	14 Peix al forn amb pastanaga i pèsols + fruita	15 Indiots a la planxa amb patata i bròquil + fruita	16 Humus + truita de patata amb xampinyons + fruita	17 Salsitxes amb arròs i tomàtiga + fruita
20 Daurada a la planxa amb moniato i carbassó + fruita	21 Puré de verdures amb patata + ou dur bullit + fruita	22 "fajitas" de pollastre amb verdura + fruita	23 Boquerons amb tempura + cuscús amb verdures + fruita	24 Sopa + truita francesa amb amanida + fruita
27 Pollastre a la planxa amb xampinyons i patata + fruita	28 Mongeta verda amb patata + rap a la planxa + fruita	29 Truita de patata amb pèsols + fruita	30 Amanida + pa amb oli de formatge + fruita	

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
1	DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN		FESTIU 		
		LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9)				
		AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives				
		FRUITA				
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
2	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13		DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16
3	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)	CUINAT DE MONGETA BLANCA
		LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES AMB Salsa DE TOMÀTIGA I ARRÒS	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
4	DINAR	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE CARABASSA I POMA	CIGRONS TREMPATS: patata (local) , tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
		TRUITA DE PATATA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	LLOM AMB Salsa DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7)	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8)	PISTO	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
5	DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA SENSE GLUTEN	PURÉ DE CIGRONS AMB CARBASSA (local)	
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES MIXTES (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN	
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, seràn substituïdes per productes similars a les del menú general: LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR	DIMECRES 1		DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
		PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA		FESTIU 		
2	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
3	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES AMB Salsa DE TOMÀTIGA I ARRÓS FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÓS DE PEIX (4,9) LLOM A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, olives, tomàtiga i pebre vermell sense maionesa (4) POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) IOGURT (7)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÓS AMB Salsa DE TOMÀTIGA FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi POLLASTRE A LA PLANXA PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA LLOM AMB Salsa DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local) , tonyina, SENSE OU olives negres i tomàtiga (3,4) LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
5	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN SALSITXES MIXTES (6,9,12) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4) PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
1	DINAR	PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)		FESTIU 		
		LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9)				
		AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives				
		FRUITA				
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
2	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
3	DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I INDIOT (1,3,6,10)	VICHYSOISE	ARRÒS DE PEIX (4,9)	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12)	CUINAT DE LLENTIES (1)
		LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE PORC O AU, SENSE TRACES DE LACTOSA AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1)	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA	LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4)
		AMANIDA: lletuga, cogombre i blat	FRUITA DEL TEMPS (local)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga	FRUITA DEL TEMPS (eco)	AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6)
		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
4	DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi	CUINAT DE MONGETA BLANCA	CREMA DE CARABASSA I POMA	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4)
		TRUITA DE PATATA (3)	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN (4)	LLOM A LA PLANXA	LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4)
		AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8)	PISTO	AMANIDA: tomàtiga	PATATA ROSTIDA	BRÓCOLI AL VAPOR
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
5	DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1)	
		LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES MIXTES SENSE VEDELLA NI LACTOSA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4)	
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies	AMANIDA: Fulles de roure, canónge, tomàtiga i olives	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat	PATATA AL FORN	
		FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.


1	DINAR			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) LLOM A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives CREPELLS (1,3,6,7)	FESTIU 	
	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE TONYINA maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (3,6,10,12) POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) HAMBURGUESA DE POLLASTRE sense traces de pèsol ni soja AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) IOGURT (7)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi POLLASTRE A LA PLANXA PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE TONYINA, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) POLLASTRE A LA PLANXA BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10) SALSITXES MIXTES (6,9,12) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) HAMBURGUESA DE POLLASTRE PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

NO FRUITS SECS


1	DINAR			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA	FESTIU 	
	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		TALLARINS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) LLUÇ ARREBOSSAT A L'OU (1,3,4,2,14,7,6,10) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS DE PEIX (4,9) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) POLLASTRE ROSTIT AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) IOGURT (7)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indi POLLASTRE A LA PLANXA PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4) LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,10) SALSITXES MIXTES (6,9,12) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4) PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA SENSE GLUTEN LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA	FESTIU 		
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN AMB OLI I INDIOT LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES de pollastre sense traces de pèsol ni soja AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell SENSE MAIONESA (4) POLLASTRE ROSTIT AMB BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS (eco)	CREMA DE CARABASSA LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga IOGURT (7)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23
DINAR	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN : tomàtiga, olives, blat de les índies i d'aus de d'indià POLLASTRE A LA PLANXA PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PATATA I PASTANAGA SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) BRÒCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN SALSITXES sense traces de soja o proteïna de pèsol AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE CARABASSA (local) LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4) PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
			PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) LLUÇ A L'ESPATLLA (4,11,10,9) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives CREPELLS (1,3,6,7)		FESTIU 	
2	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
3	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,7,10) LLUÇ ARREBOSSAT A L'OU (1,3,4,2,14,7,6,10) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS DE PEIX (4,9) TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) LLENGUADO AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) IOGURT (7)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies CIGRONS BULLITS PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA SALMÓ AL FORN (4) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local) , tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3,4) LLUÇ A LA PLANXA AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
5	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10) SALSITXES VEGANES (6) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA (4) PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramosos 14 Moluscs

NO CARN

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.

OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

1	DINAR			DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
				PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA		FESTIU 
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
	DINAR	FESTIU				
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
	DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) IOGURT (7)
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
	DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies CIGRONS BULLITS PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7) IOGURT (7)	CREMA DE CARABASSA I POMA OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6) BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
	DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10) SALSITXES VEGANES (6) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6) PATATA AL FORN IOGURT (7)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

VEGETARIÀ

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix però si que consumeixen ou i làctics a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.

OVO-LÀCTI VEGETARIÀ

1		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
DINAR		PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA		FESTIU 	
	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	FESTIU				
	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies CIGRONS BULLITS PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: tomàtiga FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA OUS BULLITS AMB SALS DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga (3) TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6) BRÓCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
DINAR	ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10) SALSITXES VEGANES (6) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX O LÀCTIS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general: En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies): Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. En aquest cas tampoc consumeix làctis. Tots els canvis estan marcats en vermell.

1	DINAR		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
			PASTA A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives FRUITA		FESTIU 	
	DINAR	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
		FESTIU				
	DINAR	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
		TALLARINS INTEGRALS AMB OLI I ORENGA (1,3,6,10) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, cogombre i blat FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE PILOTES VEGANES AMB SALS DE TOMÀTIGA I CUSCÚS (1,6) FRUITA DEL TEMPS (local)	ARRÒS BRUÓS AMB PASTANAGA HEURA A LA PLANXA (6) AMANIDA: lletuga, tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PAGESA: patata, SENSE tonyina, maionesa, olives, tomàtiga i pebre vermell (4,3,6,10,12) MONGETA PINTA AMB MONGETA VERDA SALTEJADA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CUINAT DE LLENTIES (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (6) AMANIDA: lletuga, pastanaga i brots de soja (6) FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)
4	DINAR	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
		ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, col lombarda i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA (1,3,6,10): tomàtiga, olives, blat de les índies CIGRONS BULLITS PISTO FRUITA DEL TEMPS (local)	CUINAT DE MONGETA BLANCA HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: tomàtiga FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	CREMA DE CARABASSA I POMA SALSITXES VEGANES (6) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS TREMPATS: patata (local), SENSE tonyina, NI OU olives negres i tomàtiga TOFU AMB ALLETS I PEBRE BORD (6) BRÒCOLI AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
	DINAR	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
		ESPAGUETIS SALTEJATS AMB ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10) CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	PAELLA MIXTA DE VERDURES SENSE LLEGUM (no mongeta verda ni pèsols) HEURA A LA PLANXA (6) AMANIDA: Fulles de roure, canonges, tomàtiga i olives FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGANA AMB CIGRONS(1,3,6,10) SALSITXES VEGANES (6) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i alvocat FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (local) (1) TOFU AL FORN AMB LLIMONA (6) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)	

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramosos 14 Moluscs

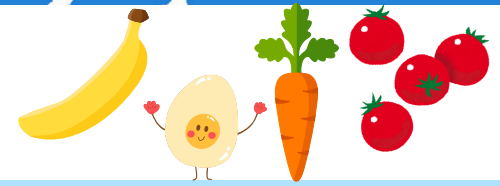
VEGETARIÀ VEGÀ

ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·



COLE ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida 980088



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		PASTA NAPOLITANA 1 (1,3,6,10) MERLUZA A LA ESPALDA (4,11,10,9) ENSALADA: lechuga, zanahoria y aceitunas CREPELLS (1,3,6,7)	 2	 3
 6	 7	 8	 9	 10
TALLARINES INTEGRALES 13 A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) MERLUZA REBOZADA (1,3,4,2,14,7,6,10) ENSAÑADA: lechuga, pepino y maíz FRUTA	VICHYSOISE 14 ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE Y CUSCÚS (1) FRUTA	ARROZ DE PESCADO (4,9) 15 TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENSALADA: lechuga, tomate y queso (7) FRUTA	ENSALADA "PAGESA" 16 CON ATÚN (4) POLLO AL HORNO CON JUDÍA VERDE SALTEADA FRUTA	POTAJE DE LENTEJAS(1) 17 LEGUADO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENSALADA: lechuga, zanahoria y brotes de soja YOGUR (7)
ARROZ CON SALSA DE 20 TOMATE TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: lechuga, col lombarda y pipas (8) FRUTA	ENSALADA DE PASTA 21 (1,3,6,10): tomate, aceitunas, maíz y dados de pavo. POLLO A LA PLANCHA CON PISTO FRUTA	POTAJE DE JUDÍA BLANCA 22 SALMÓN AL HORNO (4) ENSALADA: Capresse (7) YOGUR (7)	CREMA DE CALABAZA 23 Y MANZANA LOMO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PATATA AL HORNO FRUTA	GARBANZOS ALIÑADOS 24 patata (local), atún, huevo hervido, aceitunas negras y tomate (3,4) MERLUZA A LA PLANCHA CON LIMÓN (4) Y BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA
ESPAGUETIS SALTEADOS 27 CON PAVO, AJO, ACEITE Y ORÉGANO (1,3,6,10) MERLUZA AL HORNO(4) ENSALADA: lechuga, tomate y maíz FRUTA	PAELLA MIXTA DE POLLO 28 Y SÉPIA (4,9,14) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: hojas de roble, canónigos, FRUTA	SOPA DE FIDEOS CON 29 GARBANZOS (1,3,6,10) SALCHICHAS MIXTAS ENSALADA: tomate, lechuga y aguacate FRUTA	PURÉ DE LENTEJA ROJA 30 CON CALABAZA (1) MERLUZA AL HORNO CON AJETES Y PIMENTÓN (4) PATATA AL HORNO YOGUR (7)	

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

desde 1990

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : all tendre, bleda, carxofa, cirera, col, coliflor, bròquil, enciam, espinacs, fraula, grells, llimona, nispro, pastanaga, pèsols i taronja.

Menús de Comensals:

Pa moreno integral de forn de llenya - Aigua embotellada - Oli d'oliva extra verjo premsat amb fred - logurts amb menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml - Llegum+cereal=proteïna completa, 100% vegetal - Llegums en estat sec - Sal iodada i espècies de comerç just - Lluç amb certificat MSC (pesca sostenible) - 5% carns i ous amb certificat WELFAIR (benestar animal)

Destacam amb color:

10% dels nostres productes són locals, de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures)

Plats tradicionals de les Illes Balears

10% productes ecològics (una vegada al mes, panet integral)

70% pastes i arrossos integrals

Recordam:

En cas d'ALÈRGIA O INTOLERÀNCIA s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui CERTIFICAT MÈDIC.

En cas de DIETA BLANA O ASTRINGENT es donarà: SOPA D'ARRÒS O PURÉ DE PASTANAGA + CARN O PEIX BULLIT O FORN acompanyat de PATATA O ARRÒS BULLIT.

En cas de DIETA NO PORC es donarà POLLASTRE, INDIOT, VEDELLA, PEIX O OU. Disposem de CERTIFICAT HALAL.

Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014

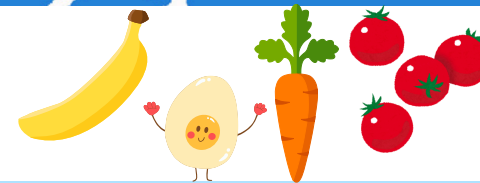
1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces



PROPUESTAS DE CENA

ABRIL 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Crema de verduras + pavo a la plancha con brócoli + fruta	2 	3 
6 	7 	8 	9 	10 
13 Huevos fritos con coliflor y patata + fruta	14 Pescado al horno con zanahoria y guisantes + fruta	15 Pavo a la plancha con patata y brócoli + fruta	16 Hummus + tortilla de patata con champiñones + fruta	17 Salchichas con arroz y tomate + fruta
20 Dorada a la plancha con moniato y calabacín	21 Puré de verduras con patata + huevo duro hervido + fruta	22 Fajitas de pollo con verdura + fruta	23 Boquerones con tempura + cuscús con verduras + fruta	24 Sopa + tortilla francesa con ensalada + fruta
27 Pollo a la plancha con champiñones y patata + fruta	28 Judía verde con patata + rape a la plancha + fruta	29 Tortilla de patata con guisantes + fruta	30 Ensalada + pa amb oli de queso + fruta	