

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

Estofat de mongetes seques
Pollastre amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 2

Sopa de peix amb pasta s/gluten
Trita de patates i tonyina amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 3

Minestra de verdures
Hamburguesa mixta amb patates fregides
Iogurt natural

DIA 4

Arròs amb sofregit de tomàquet
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise
Calamars a l'Andalusa s/gluten amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 8

Arròs 3 delícies
Pernillets de pollastre al forn a la llimona amb enciam i col lombarda
Fruita de temporada

DIA 9

Macarrons s/gluten a la Bolonyesa de lleties
Salsitxes de porc amb ceba caramelitzada
Fruita de temporada

DIA 10

Cigrons a la Catalana amb verdures
Trita francesa amb enciam i tomàquet
Iogurt de macedònia

DIA 11

Mongeta verda amb patata
Llonza de gall dindi amb salsa a làllet
Fruita de temporada

DIA 14

SETMANA SANTA

DIA 15

SETMANA SANTA

DIA 16

SETMANA SANTA

DIA 17

SETMANA SANTA

DIA 18

SETMANA SANTA

DIA 21

SETMANA SANTA

DIA 22

Arròs Montanyesa
Bacallà al forn al seu suc amb enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Sopa de pasta s/gluten
Trita de patata amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Espinacs amb patata
Botifarra amb sofregit de tomàquet
Flam

DIA 25

Cigrons a la Riojana (amb xoriço)
Lluç a les fines herbes amb patata Deluxe
Fruita de temporada

DIA 28

Arròs a la Milanesa de verdures
Hamburguesa de coliflor amb formatge, enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 29

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb salsa de pastanaga
Fruita de temporada

DIA 30

Lleties s/gluten estofades amb verdures i arròs
Abadejo amb salsa verda
Fruita de temporada



* La pasta usada en aquest menú és tota sense gluten.

A cada àpat se serveix aigua i pa S/gluten. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.

Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de

carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com

també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la

Marta Codina,

DIETISTES -

NUTRICIONISTES

col·legiades: CAT000796



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



DIA 1

Estofat de mongetes seques
Pollastre amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 2

Sopa de peix amb pasta
Truita de patates i tonyina amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 3

Minestra de verdures
Hamburguesa mixta amb patates fregides
Iogurt sense lactosa

DIA 4

Arròs amb sofregit de tomàquet
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise amb crostonets
Calamars a l'Andalusa s/lactosa amb enciam pastanaga
Fruita de temporada



DIA 8

Arròs 3 delícies
Pernillets de pollastre al forn a la llimona amb enciam i col lombarda
Fruita de temporada

DIA 9

Macarrons a la Bolonyesa de lleties
Salsitxes de porc amb ceba caramel.litzada
Fruita de temporada

DIA 10

Cigrons a la Catalana amb verdures
Truita francesa amb enciam i tomàquet
Iogurt sense lactosa

DIA 11

Mongeta verda amb patata
Llonza de gall dindi amb salsa a làllet
Fruita de temporada

DIA 14

SETMANA SANTA



DIA 15

SETMANA SANTA

DIA 16

SETMANA SANTA

DIA 17

SETMANA SANTA

DIA 18

SETMANA SANTA

DIA 21

SETMANA SANTA



DIA 22

Arròs Montanyesa
Bacallà al forn al seu suc amb enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Sopa de pasta menuda
Truita de patata amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Espinacs amb patata
Botifarra amb sofregit de tomàquet
Iogurt sense lactosa

DIA 25

Cigrons a la Riojana
Lluç a les fines herbes amb patata Deluxe
Fruita de temporada

DIA 28

Arròs a la Milanesa de verdures
Hamburguesa mixta, amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 29

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb salsa de pastanaga
Fruita de temporada

DIA 30

Lleties estofades amb verdures i arròs
Abadejo amb salsa verda
Fruita de temporada

A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.

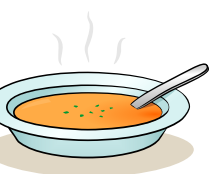
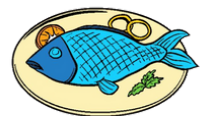
Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796





DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4
	Estofat de mongetes seques Pollastre amb samfaina Fruita de temporada	Sopa de peix amb pasta Abadejo a la planxa amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada	Minestra de verdures Hamburguesa mixta amb patates fregides Iogurt natural	Arròs amb sofregit de tomàquet Salmó al forn amb verdures Fruita de temporada
DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
Vichyssoise amb crostonets Calamars a l'Andalusa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs 3 delícies Pernillets de pollastre al forn a la llimona amb enciam i col lombarda Fruita de temporada	Macarrons a la Bolonyesa de lleties Salsitxes de porc amb ceba caramelitzada Fruita de temporada	Cigrons a la Catalana amb verdures Llom a la planxa amb enciam i tomàquet Iogurt de macedònia	Mongeta verda amb patata Llonza de gall dindi amb salsa a làllet Fruita de temporada
DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA
DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
SETMANA SANTA	Arròs Montanyesa Tonyina a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Sopa de pasta menuda Gall Dindi a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espinacs amb patata Botifarra amb sofregit de tomàquet Flam	Cigrons a la Riojana (amb xoriço) Lluç a les fines herbes amb patata Deluxe Fruita de temporada
DIA 28	DIA 29	DIA 30		
Arròs a la Milanesa de verdures Hamburguesa mixta amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Pollastre rostit amb salsa de pastanaga Fruita de temporada	Lleties estofades amb verdures i arròs Abadejo amb salsa verda Fruita de temporada		

La pasta usada en aquest menú és tota sense ou.
A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.
Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.
Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

Estofat de mongetes seques
Pollastre amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 2

Sopa de peix amb pasta
Truita de patates i tonyina amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 3

Minestra de verdures
Hamburguesa vedella amb patates fregides
Iogurt natural

DIA 4

Arròs amb sofregit de tomàquet
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise amb crostonets
Calamars a l'Andalusa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 8

Arròs 3 delícies
Pernillets de pollastre al forn a la llimona amb enciam i col lombarda
Fruita de temporada

DIA 9

Macarrons a la Bolonyesa de lleties
Salsitxes de pollastre amb ceba caramelitzada
Fruita de temporada

DIA 10

Cigrons a la Catalana amb verdures
Truita francesa amb enciam i tomàquet
Iogurt de macedònia

DIA 11

Mongeta verda amb patata
Llonza de gall dindi amb salsa a làllet
Fruita de temporada

DIA 14

SETMANA SANTA

DIA 15

SETMANA SANTA

DIA 16

SETMANA SANTA

DIA 17

SETMANA SANTA

DIA 18

SETMANA SANTA

DIA 21

SETMANA SANTA

DIA 22

Arròs verdures
Crestes de tonyina enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Sopa de pasta menuda
Truita de patata amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Espinacs amb patata
Botifarra de Gall Dindi amb sofregit de tomàquet
Flam

DIA 25

Cigrons amb verdures
Lluç a les fines herbes amb patata Deluxe
Fruita de temporada

DIA 28

Arròs a la Milanesa de verdures
Hamburguesa de coliflor amb formatge, enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 29

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb salsa de pastanaga
Fruita de temporada

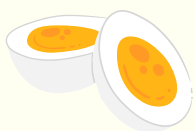
DIA 30

Lleties estofades amb verdures i arròs
Abadejo amb salsa verda
Fruita de temporada

A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues. Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les cocccions, textures i colors dels aliments.

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA 1

Estofat de mongetes seques
Heura amb samfaina
Fruita de temporada

DIA 2

Sopa vegetal amb pasta
Truita de patates i tonyina amb enciam, pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 3

Minestra de verdures
Hamburguesa de cous cous amb patates fregides
Iogurt natural

DIA 4

Arròs amb sofregit de tomàquet
Salmó al forn amb verdures
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise amb crostonets
Tofu amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 8

Arròs 3 delícies
Yozas de verdures al forn a la llimona amb enciam i col lombarda
Fruita de temporada

DIA 9

Macarrons a la Bolonyesa de lleties
Salsitxes vegetals amb ceba caramelitzada
Fruita de temporada

DIA 10

Cigrons a la Catalana amb verdures
Truita francesa amb enciam i tomàquet
Iogurt de macedònia

DIA 11

Mongeta verda amb patata
Fingers de verdures amb salsa a làllet
Fruita de temporada

DIA 14

SETMANA SANTA

DIA 15

SETMANA SANTA

DIA 16

SETMANA SANTA

DIA 17

SETMANA SANTA

DIA 18

SETMANA SANTA

DIA 21

SETMANA SANTA

DIA 22

Arròs de verdures
Crestes de formatge enciam i remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Sopa de pasta menuda
Truita de patata amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Espinacs amb patata
Salsitxes vegetals amb sofregit de tomàquet
Flam

DIA 25

Cigrons amb verdures
Seitan a les fines herbes amb patata
Deluxe Fruita de temporada

DIA 28

Arròs a la Milanesa de verdures
Hamburguesa de coliflor amb formatge, enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 29

Mongeta tendra amb patata
Mandonguilles de falafel amb salsa de pastanaga
Fruita de temporada

DIA 30

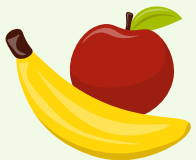
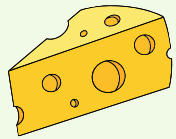
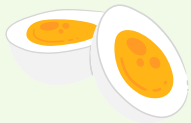
Lleties estofades amb verdures i arròs
Naguets de falafel amb salsa verda
Fruita de temporada

A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.
Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.

Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.

Peix segons mercat

Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796



MENÚ ABRIL 2025 VERDURA/ PLANXA ESCOLA JAUME VILADOMS

DILLUNS



DIA 1

Coliflor
amb patates
Pollastre a la planxa
amb samfaina
Fruita de temporada

DIMECRES

DIA 2

Bledes amb patates
Truita francesa
amb enciam, pastanaga i
olives
Fruita de temporada

DIJOUS

DIA 3

Minestra de
verdures
Hamburguesa mixta
a la planxa amb
enciam i pastanaga
Iogurt desnatat

DIVENDRES

DIA 4

Col
amb patates
Salmó a la planxa
amb verduretes
Fruita de temporada

DIA 7

Vichyssoise
Calamars a la planxa
amb enciam i
pastanaga
Fruita de temporada



DIA 8

Bròcoli amb patata
Pollastre a la
planxa
amb quinoa
Fruita de temporada

DIA 9

Carxofes amb
patates
Salsitxes planxa amb
enciam i cogombre
Fruita de temporda

DIA 10

Espinacs amb cigrons
Truita francesa a la
planxa amb enciam i
tomàquet
Iogurt desnatat

DIA 11

Mongeta verda
amb patata
Llonza de gall dindi
planxa amb enciam
pastanaga i olives
Fruita de temporada

DIA 14

Col amb patates
Hamburguesa
pollastre a la planxa
amb verduretes
Fruita de temporada



DIA 15

Tricolor de verdures
Bacallà a la planxa
amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIA 16

Crema de pastanaga
i ceba
Llom a la planxa
amb xampinyons
Fruita de temporada

DIA 17

Carbassó
amb patates
Truita Francesa amb
tomàquet picat
Iogurt desnatat

DIA 18

SETMANA SANTA



DIA 21

SETMANA SANTA

DIA 22

Minestra amb
patata
Tonyina a la planxa
amb enciam i
remolatxa
Fruita de temporada

DIA 23

Pèsols amb patates
Truita frncesa
amb enciam i
pastanaga
Fruita de temporada

DIA 24

Espinacs
amb patata
Botifarra planxa
amb enciam i olives
Iogurt desnatat

DIA 25

Bròcolis amb patata
Lluç planxa
amb enciam
i blat de moro
Fruita de temporada

DIA 28

Coliflor amb patates
Hamburguesa
a la planxa
amb enciam i
tomàquet
Fruita de temporada



DIA 29

Mongeta verda
amb patata
Pollastre planxa
amb enciam
pastanaga
Fruita de temporada

DIA 30

Carbassó amb patates
Abadejo a la planxa
amb enciam
i cogombre
Iogurt desnatat

**A cada àpat se serveix
aigua i pa. S'usa oli
d'oliva per cuinar i oli
d'oliva verge per amanir
les hortalisses crues.
Les llegums són, per la
seva composició
nutricional, riques en
hidrats de
carboni i en proteïnes i,
per tant, poden constituir
un plat únic.**

**Tots els àpats s'elaboren
amb productes frescos de
proximitat i de
temporada. Es va variant
al màxim el consum de
fruita i verdures així com
també es van alternant
les coccions, textures i
colors dels aliments.**

Peix segons mercat

**Els menús estan
realitzats i revisats per la
Sonia Villegas i la Marta
Codina,
DIETISTES -
NUTRICIONISTES
col·legiades: CAT000796**

