

# Menú

## BASAL SECUNDARIA

ABRIL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR		7 Espirals amb tomàquet Espinacs amb patata --- Fingers de pollastre amb amanida (enciam i blat de moro) Ous gratinats Fruita del temps	8 Llenties estofades amb carbassa i porros Bròquil amb patata --- Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Tilàpia amb pebrots al forn Fruita del temps	9 Crema de pastanaga amb crostons Cigrons saltats amb verdures --- Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) Bunyols de bacallà amb patates a daus logurt natural sostenible sense sucre	10 Risotto de carxofes i bolets Mongeta verda amb patata --- Peixet al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots) Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps
SOPAR		Purè de verdures Gambes al forn amb all i julivert amb amanida logurt natural	Bledes amb patata Llom al forn amb tomàquet al forn logurt natural	Amanida de quinoa Lluç arrebossat amb carbassó al forn Fruita del temps	Sopa juliana de verdures Truita francesa amb amanida logurt natural
DINAR	13 Crema de coliflor amb crostons Sopa d'au amb fideus --- Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Remenat d'ou amb xampinyons Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Minestra de verdures --- Cigrons guisats amb hortalisses (pastanaga i ceba) Croquetes de pollastre amb pastanaga baby Fruita del temps	15 Espaguetis integrals amb verdures i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons) Purè de porros i carbassa --- Tilàpia al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Pizza 4 formatges logurt natural sostenible sense sucre	16 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba Llacets a la napolitana (tomàquet i alfàbrega) --- Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Caella al forn amb patates, all i julivert Fruita del temps	17 Bròquil amb patata Amanida de llenties amb hortalisses --- Daus de gall dindi amb salsa de poma i arròs Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps
SOPAR	Tabulé Llenguado a la planxa amb xips d'albergínia Quèfir	Espinacs a l'allet Truita de tonyina amb amanida logurt natural	Pèsols amb patata Empanada de carn amb amanida Fruita del temps	Crema d'espàrrecs Pintxos de pollastre amb verdures logurt natural	Sopa de fideus Cues de rap a la planxa amb amanida logurt natural
DINAR	20 Purè de verdures de temporada (carbassó i porros) Espirals al pesto --- Llom arrebossat amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Cues de rap en salsa verda Fruita del temps	21 Mongeta verda amb patata Cuscús amb verdures --- Estofat de gall d'indi amb pastanaga i ceba Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	22 Arròs integral amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa) Bledes a l'allet --- Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Frankfurt amb verdures al forn Fruita del temps	23 Sopa de pistons Crema de pastanaga amb crostons --- Pollastre a la catalana (brou de pollastre, all, ceba i prunes) amb patates al forn Ous durs amb samfaina logurt natural sostenible sense sucre	24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga Sopa de peix amb arròs --- Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Peixet al forn amb llimona i ceba Fruita del temps
SOPAR	Llacets amb xampinyons Sardines a la planxa amb amanida logurt natural	Pèsols a la gallega Truita francesa amb làmines d'albergínia logurt natural	Amanida completa amb tonyina i alvocat "Fajitas" de carn amb verdures logurt natural	Crema de xampinyons Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	Calçots al forn Orada al forn amb daus de carbassa logurt natural
DINAR	27 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Crema de mongeta blanca i carbassa amb crostons --- Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) Truita de patata amb albergínia al forn Fruita del temps	28 Amanida campera Fideuà de verdures --- Pernillets de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) Lluç a la marinera Fruita del temps	29 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata) Pèsols saltats amb pernil i ceba --- Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	30 Arròs a la cassola (xampinyons i porro) Coliflor amb beixamel i formatge --- Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, cogombre i blat de moro) Mandonguilles a la jardineria logurt natural sostenible sense sucre	
SOPAR	Amanida verda Salmó al papillot amb ceba confitada logurt natural	Sopa de peix amb arròs Croquetes de bacallà amb amanida logurt amb fruita	Espinacs a la catalana Ous gratinats amb amanida logurt natural	Purè de verdures Gall dindi a la planxa amb pebrots escalivats logurt	
DINAR					
SOPAR					