



MENÚ BASAL

ABRIL 2026

	<p>DIMARTS 7</p> <p>Crema de carbassa amb moniato</p> <p>Enciams variats + crudités hamburguesa vegetal (verdures, cigrons, arròs) amb chutney de fruita</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 8</p> <p>Macarrons integrals amb salsa carbonara vegetal (llet i verdures)</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Bunyols de lluç amb maionesa d'encurtits</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 9</p> <p>Cigrons bullits amb oli, sal i pebre</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Arròs amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 10</p> <p>Sopa de pollastre amb pasta</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Truita de patates</p> <p>logurt natural ECO</p>
<p>DILLUNS 13</p> <p>Arròs amb salsa de verdures escalivades</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 14</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Hamburguesa mixte (vedella i porc) amb xips de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 15</p> <p>Verdura al vapor (patata, pèsols i bledes)</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Estofat de llenties amb arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 16</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de pesto</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Salmó al forn sobre llit de patates</p> <p>logurt natural ECO</p>	<p>DIVENDRES 17</p> <p>Crema de pastanaga i carbassó</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>DILLUNS 20</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Mongetes blanques amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 21</p> <p>Verdures al vapor (pastanaga, pèsols i patata)</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 22</p> <p>Llenties estofades amb sofregit</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 23</p> <p>ARRÒS amb salsa de verdures escalivades (ceba, pebrots, porros i pastanaga)</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Cigrons bullits amb oli, sal i pebre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIVENDRES 24</p> <p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Llom de porc rostit amb poma i grapadet de mill</p> <p>logurt natural ECO</p>
<p>DILLUNS 27</p> <p>Llenties estofades amb sofregit</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Bunyols de lluç amb maionesa d'encurtits</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMARTS 28</p> <p>Minestra de verdures (patata, espinacs i pastanaga)</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIMECRES 29</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de pesto</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Ous durs gratinats amb beixamel i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIJOUS 30</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Enciams variats + crudités</p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, pebrots i pèsols)</p> <p>logurt natural ECO</p>	

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada (enciam, blat de moro, pastanaga, tomàquet, lombarada, olives...). Es potenciaran el consum de fruites fresques, variada i de temporada.

Es potenciarà en consum de farinacis integrals com: pa, pasta, arròs, cereals...