

MENÚS D'ABRIL 2025

Menú general Infantil

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>31</p> <p>Arròs amb verdures al curry. Botifarra a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Bledes amb patates. Peix. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz con verduras al curry. Botifarra a la planxa con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Acelgas con patatas. Pescado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Curry rice. Big sausage with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Swiss chard with potatoes. Fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>1</p> <p>Bròquil amb patates al vapor. Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: SOPAR: Espinacs a la catalana. Peix blau. Làctic no ensucrat.</p> <p>Bròquil con patatas al vapor. Pechuga de pavo a la plancha con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: CENA: Espinacas a la catalana. Pescado azul. Lácteo no azucarado.</p> <p>Broccoli with potatoes. Turkey breast with salad. Seasonal fruit. SNACK: DINNER: Catalan-style spinach. Oily fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb tomàquet. Truita a la francesa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: SOPAR: Crema de patata i ceba. Vedella. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz con tomate. Tortilla a la francesa con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: CENA: Crema de patata y cebolla. Ternera. Lácteo no azucarado.</p> <p>Rice with tomato sauce. French omelette with salad. Seasonal fruit. SNACK: DINNER: Cream of potato and onion. Beef. Non-sugary dairy.</p>	<p>3</p> <p>Llentíes estofades amb verdures. Llom a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: SOPAR: Verdura. Pollastre. Làctic no ensucrat.</p> <p>Lentejas estofadas con verduras. Lomo a la plancha con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: CENA: Verdura. Pollo.</p> <p>Lentils Stew with vegetables. Grilled loin with salad. Seasonal fruit. SNACK: DINNER: Vegetables. Chicken. Non-sugary dairy.</p>	<p>4</p> <p>Patates a la crema de formatges. Lluç al forn amb amanida. Iogurt. BERENAR: SOPAR: Amanida de quinoa. Ous. Fruita del temps.</p> <p>Patatas a la crema de quesos. Merluza al horno con ensalada. Yogur. MERIENDA: CENA: Ensalada de quinoa. Huevos. Fruta del tiempo.</p> <p>Cream cheese potatoes. Baked hake with salad. Yogurt. SNACK: DINNER: Quinoa salad. Eggs. Seasonal fruit.</p>
<p>7</p> <p>Arròs amb verdures al curry. Botifarra a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Bledes amb patates. Peix. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz con verduras al curry. Botifarra a la plancha con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Acelgas con patatas. Pescado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Curry rice. Big sausage with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Swiss chard with potatoes. Fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>8</p> <p>Cigrons bullits amb sofregit d'all i julivert. Ous amb beixamel i amanida. Fruita del temps. BERENAR: Iogurt amb poma. SOPAR: Pasta integral. Pollastre. Làctic no ensucrat.</p> <p>Garbanzos hervidos con sofrito de ajo y perejil. Huevos con bechamel y ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Pasta integral. Pollo. Lácteo no azucarado.</p> <p>Chickpeas boiled with garlic and parsley. Eggs with bechamel and salad. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Whole wheat pasta. Chicken. Non-sugary dairy.</p>	<p>9</p> <p>Verdura tricolor. Estofat de gall d'indi. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Arròs integral amb verdures. Peix blau. Làctic no ensucrat.</p> <p>Verdura tricolor. Estofado de pavo. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Arroz integral con verduras. Pescado azul. Lácteo no azucarado.</p> <p>Tricolor vegetables. Stewed turkey breast dice. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Brown rice with vegetables. Oily fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>10</p> <p>Espirals a la carbonara. Nuggets de pollastre cassolans amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Verdura. Conill. Iogurt.</p> <p>Espirales a la carbonara. Nuggets de pollo con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Verdura. Conejo. Yogur.</p> <p>Spiral pasta carbonara. Homemade nuggets with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Vegetables. Rabbit. Yogurt.</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassó. Pizza de tonyina amb amanida. Iogurt. BERENAR: Pa amb plàtan. SOPAR: Amanida de lleties. Truita a la paisana. Kiwi.</p> <p>Crema de calabacín. Pizza de atún con ensalada. Yogur. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Ensalada de lentejas. Tortilla a la paisana. Kiwi.</p> <p>Cream of zucchini. Tuna pizza with salad. Yogurt. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Lentil salad. Omelette with vegetables. Kiwi.</p>
<p>14</p> <p>BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA:</p> <p>SNACK: Bread with ham and milk. DINNER:</p>	<p>15</p> <p>BERENAR: Iogurt amb poma. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Yogur con manzana. CENA:</p> <p>SNACK: Yogurt with apple. DINNER:</p>	<p>16</p> <p>BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA:</p> <p>SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER:</p>	<p>17</p> <p>BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA:</p> <p>SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER:</p>	<p>18</p> <p>BERENAR: Iogurt amb plàtan. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Yogur con plátano. CENA:</p> <p>SNACK: Yogurt with banana. DINNER:</p>
<p>21</p> <p>BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR:</p> <p>MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA:</p> <p>SNACK: Bread with ham and milk. DINNER:</p>	<p>22</p> <p>Risotto de xampinyons i pastanaga. Llom a la planxa amb amanida. BERENAR: Iogurt amb poma. SOPAR: Amanida verda amb fruits secs. Quiche Lorraine. Làctic no ensucrat.</p> <p>Risotto de champiñones y zanahoria. Lomo a la plancha con ensalada. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Ensalada verde con frutos secos. Quiche Lorraine. Lácteo no azucarado.</p> <p>Risotto. Grilled loin with salad. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Green salad with nuts. Quiche Lorraine. Non-sugary dairy.</p>	<p>23</p> <p>Macarrons a la napolitana. Hamburguesa de pollastre amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Graellada de verdures. Peix blau. Làctic no ensucrat.</p> <p>Macarrones a la napolitana. Hamburguesa de pollo con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Parrillada de verduras. Pescado azul. Lácteo no azucarado.</p> <p>Spaghetti napolitana. Chicken burger with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Grilled vegetables. Oily fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>24</p> <p>Mongeta verda i patata al vapor. Croquetes casolans de pernil amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Sopa de brou amb fideus, pastanaga i cigrons. Ous. Làctic no ensucrat.</p> <p>Judías verdes y patata al vapor. Croquetas caseras de jamón con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Sopa de cocido con fideos, zanahoria y garbanzos. Huevos. Lácteo no azucarado.</p> <p>Green beans and steamed potatoes. Homemade ham croquettes with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Vegetable soup with noodles, carrot and chickpeas. Eggs. Non-sugary dairy.</p>	<p>25</p> <p>Arròs amb tomàquet. Bacallà al forn amb amanida. Iogurt. BERENAR: Iogurt amb plàtan. SOPAR: Verdura. Vedella. Fruita del temps.</p> <p>Arroz con tomate. Bacalao al horno con ensalada. Yogur. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Verdura. Ternera. Fruta del tiempo.</p> <p>Rice with tomato sauce. Baked cod with salad. Yogurt. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Vegetables. Beef. Seasonal fruit.</p>
<p>28</p> <p>Arròs cinc delícies. Pit de gall d'indi amb salsa de xampinyons. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Verdura. Ous. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz cinco delicias. Pechuga de pavo con salsa de champiñones. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Verdura. Huevos. Lácteo no azucarado.</p> <p>Rice with omelette, carrot, peas, shrimp and turkey dice. Turkey breast with mushroom sauce. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Vegetables. Eggs. Non-sugary dairy.</p>	<p>29</p> <p>Trinxat de col i patata. Empanada de tonyina al forn amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Iogurt amb poma. SOPAR: Amanida de pasta. Xai. Làctic no ensucrat.</p> <p>Trinchado de col y patata. Empanada de atún al horno con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Ensalada de pasta. Cordero. Lácteo no azucarado.</p> <p>Chopped cabbage and potato. Baked tuna pie with salad. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Pasta salad. Lamb. Non-sugary dairy.</p>	<p>30</p> <p>Pèsols amb daus de ceba i pernil. Truita de patates amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Sopa de ceba. Pollastre. Làctic no ensucrat.</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón. Tortilla de patatas con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Sopa de cebolla. pollo. Lácteo no azucarado.</p> <p>Peas with onion and ham. Spanish omelette with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Onion soup. Chicken. Non-sugary dairy.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

El pa, l'aigua i l'amanida estan sempre presents en la dieta. La dieta astringent s'adaptarà al menú basal del dia. Els ingredients utilitzats estan adaptats als requeriments de les intoleràncies o al·lèrgies que puguin tenir els alumnes (gluten, lactosa, peix, fruits secs, ous, llegums...).

Els alumnes de P1 tenen un suplement de papilla de fruites natural i alguns àpats estan adaptats a la seva edat.

El pan, el agua y la ensalada están siempre presentes en la dieta. La dieta astringente se adaptará al menú basal del día. Los ingredientes utilizados están adaptados a los requerimientos de las intolerancias o alergias que puedan tener los alumnos (gluten, lactosa, pescado, frutos secos, huevos, legumbres...).

Los alumnos de P1 tienen un suplemento de papilla de frutas natural y algunas comidas están adaptados a su edad.

Bread, water and salad are always present in the diet. The astringent diet will be adapted to the basal menu of the day. The ingredients used adapted to the requirements of intolerances or allergies that students may have (gluten, lactose, fish, nuts, eggs, legumes...).

P1 students have a natural fruit pulp supplement and some meals are adapted to their age.

