

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menü LA MAQUINISTA Abril 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	6	7	8	9	10
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>• Croquets de pollastre amb olives i blat de moro</li> <li>• Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata amb verdures</li> <li>• Truita de coliflor amb enciam i remolatxa</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats</li> <li>• Macarrons amb verdures</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de pasta</li> <li>• Fogoner al forn amb enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>
sopar		Verdura Mill Llegum	Verdura Pasta Peix blau	Verdura Arròs Ou	Verdura Patata Peix blanc
	13	14	15	16	17
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties guisades</li> <li>• Truita de xampinyons amb pèsols i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de coliflor</li> <li>• Enfilat de pollastre amb enciam i olives verdes</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis integrals Thai (pebrot verd, vermell, soja i sèsam )</li> <li>• Lluç al forn amb enciam i remolatxa</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltejat de cigrons amb espinacs</li> <li>• Botifarra de porc amb cous-cous</li> <li>• Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs integral de verdures</li> <li>• Seitó enfarinat amb enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>
sopar	Verdura Arròs Carn blanca	Verdura Pasta Llegum	Verdura Patata Carn blanca	Verdura Mill Peix blau	Verdura Patata Ou
	20	21	22	23	24
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrons integrals al pesto (alfàbrega, espinacs)</li> <li>• Lluç al forn amb enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pèsols estofats amb encenalls de pernil</li> <li>• Truita de verdures amb enciam i olives verdes</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata amb verdura</li> <li>• Gall dindi estofat amb enciam i remolatxa</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<b>SANT JORDI</b>  <b>Sopa de lletres amb Llibret de llom arrebossat amb xerry Coca de pa de pessic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>• Mongetes guisades</li> <li>• Fruita</li> </ul>
sopar	Verdura Arròs Carn blanca	Verdura Patata Peix blau	Verdura Pasta Ou		Verdura Pasta Peix blau
	27	28	29	30	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenties estofades</li> <li>• Lliri enfarinat amb enciam i blat de moro</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de porro</li> <li>• Pernillets de pollastre amb enciam i pastanaga</li> <li>• Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons estofats</li> <li>• Truita de verdures amb enciam i olives</li> <li>• Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patata amb verdura</li> <li>• Hamburguesa de vedella amb cous-cous</li> <li>• Fruita</li> </ul>	
sopar	Verdura Patata Ou	Verdura Arròs Peix blanc	Verdura Patata Carn blanca	Verdura Arròs Llegum	

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola. Verdures de temporada : espinac , bleda, col, Coliflor , bròquil, bròcoli.