MENÚ ABRIL 2026

FUNDACIÓ PERE TARRÉS

SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 VACANCES	**2** VACANCES	**3** VACANCES
6 VACANCES	**7** Espirals integrals amb salsa napolitana formatge sense lactosa Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	**8** Sopa de peix amb arròs Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	**9** Llenties estofades amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	**10** Crema de pastanaga sense lactis Macarrons amb bolonyesa vegetal formatge sense lactosa Fruita de temporada
13 Pèsols amb sofregit de ceba Truita de patates amb amanida Fruita de temporada	**14** Mongeta verda saltada amb bacó Cigrons estofats Fruita de temporada	**15** Fideuada integral de verdures Gall dindi al forn amb herbes provençals i amanida Fruita de temporada	**16** Arròs amb bolets Llenguadina arrebossada sense al·lèrgens amb amanida Iogurt sense lactosa	**17** Amanida de patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada
20 Colilfor amb patata Lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	**21** Amanida d'arròs integral Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	**22** Crema de verdures i mongetes seques sense lactis Estofat de pollastre amb salsa de verdures i cuscús Fruita de temporada	**MENÚ LITERARI** **23** Sopa de lletres Llom arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Iogurt sense lactosa	**24** Patata i mongeta verda Estofat de llenties amb verdures Fruita de temporada
27 Macarrons integrals amb pesto de bròquil formatge sense lactosa Gallineta arrebossada sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	**28** Paella de verdures i cigrons Ous durs amb salsa de tomàquet i formatge sense lactosa Fruita de temporada	**29** Crema de carbassa sense lactis amb crostons de pa sense al·lèrgens Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada	**30** FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, plàtan, meló...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lergen no tolerat.

A partir del mes d'abril, els menús del menjador escolar s'elaboraran seguint el que estableix el Reial decret 315/2025, que defineix noves pautes nutricionals per als àpats als centres educatius.
Estem preparant els plats perquè els vostres fills i filles puguin gaudir-los cada dia!

Menú revisat per Dietistes-Nutricionistes col·legiades (núm. CAT00660)