

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

30	SETMANA SANTA	31	SETMANA SANTA	1	SETMANA SANTA	2	SETMANA SANTA	3	SETMANA SANTA
6	SETMANA SANTA	7	<b>Espinacs amb patata</b> Trita francesa Enciam i blat de moro Fruita del temps	8	Bledes amb patata <b>Pollastre al forn</b> <b>Guarnició d'arròs blanc</b> Iogurt natural ECO sense sucre	9	Espaguetis integrals amb salsa de carbassa Palometà amb salsa verda Enciam i pastanaga Fruita del temps	10	<b>Puré de carbassa (sense pastanaga ni ceba)</b> Daus de porc amb salsa de poma Enciam i olives Fruita del temps
			<i>Crema de verdures</i> <i>Peix blau</i>		<i>Amanida</i> <i>Cigrons amb verdures</i>		<i>Amanida de patata</i> <i>Ou</i>		<i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i>
13	Espinacs amb patata <b>Lluç a la planxa/forn</b> Fruita del temps	14	<b>Puré de carbassa (sense pastanaga ni ceba)</b> Trita de patates i carbassó Enciam i olives Fruita del temps	15	Sopa de brou vegetal amb fideus Lluç al forn a la llimona Iogurt natural ECO sense sucre	16	Arròs integral amb xampinyons Pollastre al forn amb taronja Enciam i blat de moro Fruita del temps	17	Crema de pastanaga <b>Calamars a la planxa amb julivert</b> Enciam i poma Fruita del temps
	<i>Amanida</i> <i>Carn vermella</i>		<i>Verdures al forn</i> <i>Peix blanc</i>		<i>Mongeta tendra i patata</i> <i>Ou</i>		<i>Pasta amb tomàquet</i> <i>I formatge</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>
20	Espirals integrals amb salsa de remolatxa Gallineta al forn a la llimona Enciam i blat de moro Fruita del temps	21	<b>Patates guisades amb hortalisses (sense mongeta tendra, pastanaga, ceba ni pebrot)</b> Trita de patates Fruita del temps	22	Puré de verdures <b>Gall dindi a la planxa</b> Iogurt natural ECO sense sucre	23	SANT JORDI Arròs integral pilaff Pollastre amb salsa d'ametlles Enciam i pastanaga Fruita del temps	24	<b>Sopa de brou vegetal amb fideus</b> Fricandó de vedella amb bolets Enciam i olives Fruita del temps
	<i>Sopa de pasta</i> <i>Ou</i>		<i>Pasta amb verdures i formatge</i>		<i>Amanida</i> <i>Carn blanca</i>		<i>Coca de verdures</i>		<i>Verdura al forn</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i>
27	Crema de porro i patata (sense llet) <b>Pollastre al forn</b> Enciam i pastanaga Fruita del temps	28	<b>Patates guisades amb hortalisses (sense mongeta tendra, pastanaga, ceba ni pebrot)</b> Trita d'espinacs i patata Enciam i olives Fruita del temps	29	Arròs integral amb tomàquet Peix fresc de mercat Enciam i poma Iogurt natural ECO sense sucre	30	<b>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet</b> <b>Pollastre al forn</b> <b>Enciam</b> Fruita del temps	1	
	<i>Arròs amb verdures</i> <i>Ou</i>		<i>Verdures al forn</i> <i>Tofu a la planxa</i>		<i>Pèsols saltejats amb patata</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>Peix blau al forn</i>		

Les amanides dels infants d'13, 14, 15 i 1R no contenen fruits secs.

### MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.  
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.  
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).  
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.  
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre groc català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos [www.paidos.cat](http://www.paidos.cat)

**Paidos**  
Fundesplai

MENÚ ABRIL – LLEGUM ESTRICTA

2025-26

