

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL

\*NOMES ES PODRÀ DISPOSAR DE SEGONA OPCIÓ A PARTIR DE 6È DE PRIMÀRIA

7

Espirals amb tomàquet  
San jacobó d'au amb  
verdures saltades (ceba i  
carbassó)  
\*Hamburguesa vegetal a la planxa  
Fruita del temps

Purè de verdures  
Gambes al forn amb all i julivert amb  
amanida  
logurt natural

8

Llenties estofades amb  
carbassa i porros  
Trita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
\*Llom a la planxa  
Fruita del temps

Bledes amb patata  
Llom al forn amb tomàquet al forn  
logurt natural

9

**LLINGÜES  
DEL MON**  
Arròs mexicà (tomàquet,  
ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i  
formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

10

Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de  
verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
\*Botifarra a la planxa  
Fruita del temps

Sopa juliana de verdures  
Trita francesa amb amanida  
logurt natural

13

Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb  
saltejat de verdures, soja  
texturitzada i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
\*Hamburguesa vegetal a la planxa  
Fruita del temps

Tabulé  
Llenguado a la planxa amb xips d'albergínia  
Quesir

14

Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
\*Peix blanc al forn  
Fruita del temps

Espinacs a l'alliet  
Trita de tonyina amb amanida  
logurt natural

15

Mongetes blanques saltades  
amb pebrots i ceba  
Trita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
\*Pollastre a la planxa  
logurt

Sopa de fideus  
Cues de rap a la planxa amb amanida  
logurt natural

16

Bròquil amb patata  
Mandonguilles amb  
sofregit de tomàquet  
\*Croquetes de peix  
Fruita del temps

Crema d'espàrrecs  
Pintxos de pollastre amb verdures  
logurt natural

17

Sopa vegetal amb pistons  
Peix fresc segons mercat  
al forn amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
\*Trita de patata  
Fruita del temps

Pèsols amb patata  
Empanada de carn amb amanida  
Fruita del temps

20

Mongeta verda amb  
patata  
Botifarra de porc amb  
amanida (enciam, tomàquet  
i pastanaga)  
\*Peix blanc al forn  
Fruita del temps

Llacets amb xampinyons  
Trita francesa amb làmines d'albergínia  
logurt natural

21

Purè de verdures de  
temporada (carbassó i porros)  
Llom arrebossat amb  
amanida (enciam, olives i blat  
de moro)  
\*Crestes de tonyina  
Fruita del temps

Pèsols a la gallega  
Pit de gall dindi a la planxa amb amanida  
logurt natural

22

Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
\*Ous durs  
Fruita del temps

Amanida completa amb tonyina i alvocat  
"Fajitas" de carn amb verdures  
logurt natural

23

**SANT JORDI**  
Sopa de lletres  
Pollastre a la catalana  
(brou de pollastre, all, ceba i  
prunes) amb patates al  
forn  
Pastís de Sant Jordi

24

Cigrons guisats amb porros i  
pastanaga  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
\*Gall d'indi a la planxa  
Fruita del temps

Calçots al forn  
Orada al forn amb daus de carbassa  
logurt natural

27

Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i pastanaga)  
\*Rotllets de primavera  
Fruita del temps

Amanida verda  
Salmó al papillot amb ceba confitada  
logurt natural

28

Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb  
xampinyons i pastanaga  
\*Peix blanc al forn  
Fruita del temps

Sopa de peix amb arròs  
Croquetes de bacallà amb amanida  
logurt amb fruita

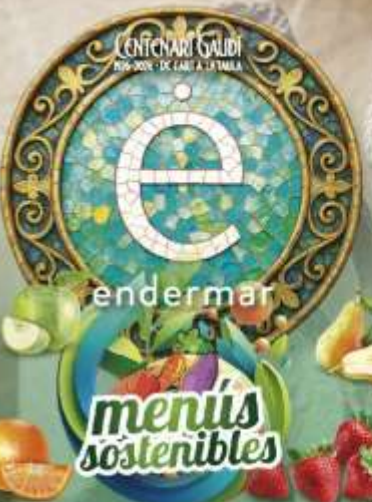
29

Arròs saltejat amb verdures  
Pernilets de pollastre al forn  
amb tomàquet a les fines  
herbes  
\*Salsitxes d'au a la planxa  
logurt

Espinacs a la catalana  
Ous gratinats amb amanida  
Fruita del temps

30

**LLIURE  
DISPOSICIÓ**



## Abril

ABRIL DE GAUDI!

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vencer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs  
i celebrem amb llibres  
i el Pastís de Sant Jordi!



**Bons Habits!** Concerne amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys construir amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

\*PROPOSTA DE SOPARS A DIARI

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g - Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g - Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g - Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g, 37g. Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g - Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g - Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g - Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g.

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

DILLUNS

DIMARTS

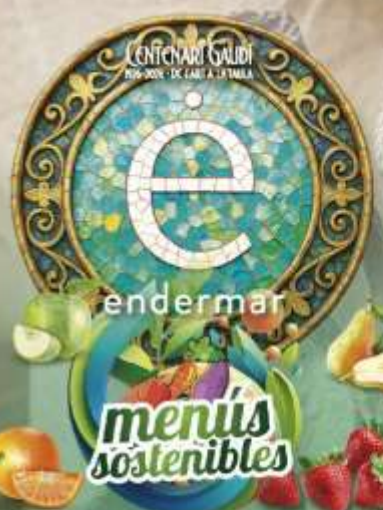
DIMECRES

DIOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN



## Abril

**ABRIL DE GAUDÍ!**

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A Fabril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.

<p>7 (*) Pasta sense gluten amb tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb verdures saltades (ceba i carbassó) Fruita del temps</p>	<p>8 (*) Llenties sense gluten estofades amb carbassa i porros Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps</p>	<p>9 <b>LLINGÜES DEL MONDO XIX</b> Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols) (*) Tires de pollastre saltades amb formatge i natxos (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p>	<p>10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots) Fruita del temps</p>
<p>13 Crema de verdures (*) Pasta sense gluten amb saltejat de verdures i soja texturitzada (col, carbassó i xampinyons) Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p>	<p>15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt</p>	<p>16 Bròquil amb patata (*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Fruita del temps</p>
<p>20 Mongeta verda amb patata Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>21 Puré de verdures de temporada (carbassó i porros) (*) Llom arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>23 <b>SANT JORDI</b> (*) Sopa casolana amb pasta sense gluten (*) Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p>
<p>27 (*) Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet (*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata) Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>29 Arròs saltejat amb verdures Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes logurt</p>	<p>30</p>

**LLIURE  
DISPOSICIÓ**



(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA SENSE GLUTEN I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

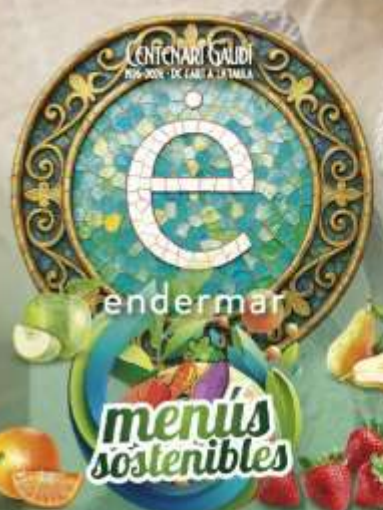
PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETALE  
ECOLÒGIC

Km 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE FRUCTOSA

menús  
sostenibles

Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs  
i celebrem amb llibres  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
CAROTET!  
A l'abril, mengem sa,  
llegim molt  
i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

Bons  
Habits!  
Concra amb  
respecte, fent torn de  
parada: escollir els companys, construir  
amistats i un menjador tranquil.

13 (\*) Crema de bròquil  
(\*) Espaguetis amb saltejat  
de verdures, carn picada  
d'au sense fructosa i salsa de  
soja (col, carbassó i xampinyons)  
(\*) logurt natural

20 (\*) Coliflor amb patata  
(\*) Botifarra de porc  
sense fructosa amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

27 (\*) Macarrons amb oli d'oliva  
i orenga  
(\*) Hamburguesa de soja al  
forn amb amanida (enciam i  
olives)  
(\*) logurt natural

14 (\*) Arròs amb oli d'oliva  
(\*) Salsitxes de porc sense  
fructosa a la planxa amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

21 (\*) Puré de carbassó  
(\*) Llom arrebossat casolà  
amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

28 (\*) Trinxat de verdures (col  
i patata)  
(\*) Daus de vedella saltats  
amb xampinyons  
(\*) logurt natural

7 (\*) Espirals amb oli d'oliva  
i alfàbrega  
(\*) Pollastre arrebossat  
amb carbassó al forn  
(\*) logurt natural

8 (\*) 1/2R Llenties saltades  
amb carbassa  
(\*) Truita francesa amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

15 (\*) 1/2R Mongetes blanques  
saltades amb carbassó  
(\*) Truita francesa amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

22 (\*) Arròs saltat amb  
carbassa  
(\*) Lluç al forn amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

29 (\*) Arròs saltejat amb carbassó  
i albergínia  
(\*) Pernilets de pollastre al  
forn amb patata a les fines  
herbes  
(\*) logurt natural

9 (\*) Arròs saltat amb  
xampinyons  
(\*) Tires de pollastre  
saltades amb formatge i  
natxos  
(\*) Pa de pessic casolà  
sense fructosa

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense  
fructosa amb xampinyons  
saltejats  
(\*) logurt natural

23 **SANT JORDI!**  
(\*) Sopa d'au casolana amb  
lletres  
(\*) Pollastre al forn amb  
patates al forn  
(\*) Pa de pessic casolà  
sense fructosa

30

### LLIURE DISPOSICIÓ

10 (\*) Bledes amb patata  
(\*) Lluç al forn amb  
albergínia al forn  
(\*) logurt natural

17 (\*) Sopa d'au casolana  
amb pistons  
(\*) Peix fresc segons  
mercat al forn amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

24 (\*) 1/2R Cigrons saltats  
amb espinacs  
(\*) Truita francesa amb  
amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

CENTENARI GAUDÍ  
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA



(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA  
BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

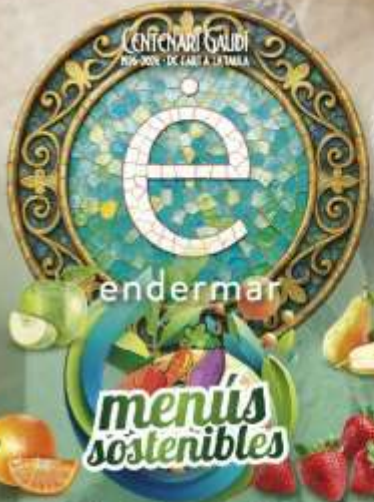
PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETALE  
ECOLÒGIC

Km 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LACTOSA



Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vencer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes 🍓 i espàrrecs 🌿  
i celebrem amb llibres 📖  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abric, mengem sa,  
llegim molt  
i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb  
respecte, fent torna de  
paraula: escollir els companys construeix  
amistats i un menjador tranquil.

13 (\*) Crema de verdures sense  
làctics  
Espaguetis integrals amb  
saltejat de verdures, soja  
texturitzada i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb  
patata  
Botifarra de porc amb  
amanida (enciam, tomàquet  
i pastanaga)  
Fruita del temps

27 Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i pastanaga)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

21 (\*) Puré de verdures de  
temporada sense làctics  
(carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat casolà  
amb amanida (enciam, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb  
xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

7 Espirals amb tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat  
amb verdures saltades  
(ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb  
carbassa i porros  
Truita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades  
amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
(\*) logurt sense lactosa

22 Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernilet de pollastre al forn  
amb tomàquet a les fines  
herbes  
(\*) logurt sense lactosa

9 **LLINGÜES DEL MONDO EXTRA**  
Arròs mexicà (tomàquet,  
ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i  
formatge sense lactosa  
amb xips  
(\*) Pa de pessic sense

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense  
al·lèrgens amb sofregit  
de tomàquet  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au casolana  
amb lletres  
(\*) Pollastre a la catalana  
(brou de pollastre casolà, all,  
ceba i prunes) amb patates  
al forn  
(\*) Pa de pessic sense  
al·lèrgens

30

## LLIURE DISPOSICIÓ

10 Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de  
verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana  
amb pistons  
Peix fresc segons mercat  
al forn amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

24 Cigrons guisats amb porros i  
pastanaga  
Truita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA  
BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## OVOLACTEOVEGETARIÀ

7 Espirals amb tomàquet  
(\* Falafel amb verdures  
saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb  
carbassa i porros  
Truita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

9 **LLINGÜES  
DEL MOND**  
Arròs mexicà (tomàquet,  
ceba, pastanaga i pèsols)  
(\* Quesadilla de tofu i  
formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

10 Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
(\* Seità al forn amb pisto  
de verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

13 Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb  
saltejat de verdures, soja  
texturitzada i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
(\* Hamburguesa vegetal a  
la planxa amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades  
amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt

16 Bròquil amb patata  
(\* Seità al forn amb  
sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

17 Sopa vegetal amb pistons  
(\* Tofu al forn amb  
amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb  
patata  
(\* Hamburguesa vegetal  
amb amanida (enciam,  
tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de  
temporada (carbassó i porros)  
(\* Croquetes d'espínacs  
amb amanida (enciam, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
(\* Ous durs amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\* Sopa vegetal amb  
lletres  
(\* Tofu al forn amb  
patates al forn  
Pastís de Sant Jordi

24 Cigrons guisats amb porros i  
pastanaga  
Truita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

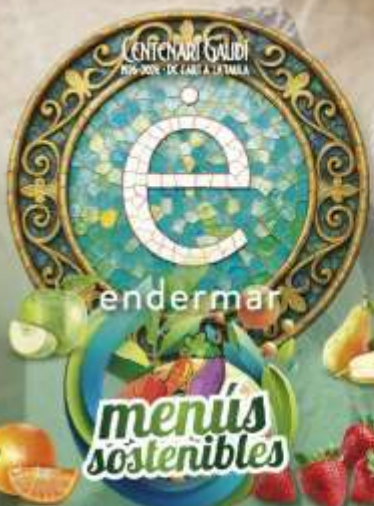
27 Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i pastanaga)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
(\* Tofu al forn amb  
xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
(\* Remenat d'ou amb  
tomàquet a les fines herbes  
logurt

30 **LLIURE  
DISPOSICIÓ**

**CENTENARI GAUDÍ**  
1926-2026 · DE L'ART A LA TAULA



# Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs  
i celebrem amb llibres  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa,  
llegim molt i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons  
Habits!** Concerca amb  
respecte, fent torna de  
paraula: escollir els companys, construir  
amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I  
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

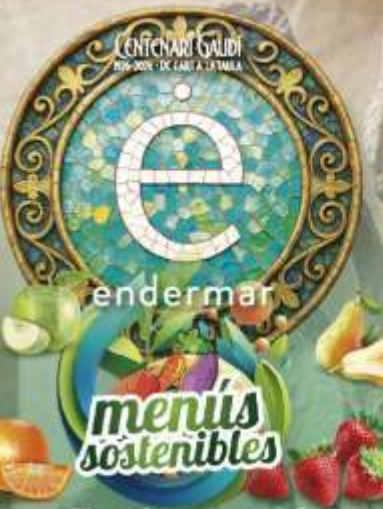
DIIJOURS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE FRUCTOSA NI LLEGUMS



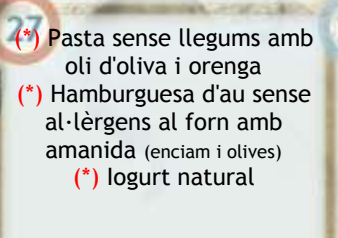
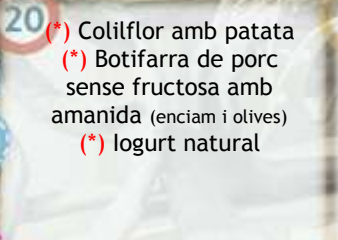
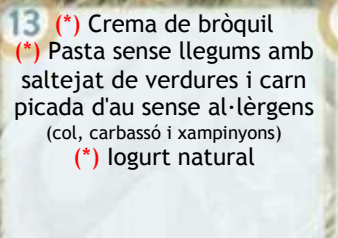
**Abril**

**ABRIL DE GAUDÍ!**

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!



**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent tornes de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.



7 (\*) Pasta sense llegums amb oli d'oliva i alfàbrega  
(\*) Pollastre arrebossat sense llegums amb carbassó al forn  
(\*) logurt natural

13 (\*) Crema de bròquil  
(\*) Pasta sense llegums amb saltejat de verdures i carn picada d'au sense al·lèrgens (col, carbassó i xampinyons)  
(\*) logurt natural

20 (\*) Coliflor amb patata  
(\*) Botifarra de porc sense fructosa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

27 (\*) Pasta sense llegums amb oli d'oliva i orenga  
(\*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

8 (\*) Carbassa al forn amb herbes aromàtiques  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

14 (\*) Arròs amb oli d'oliva  
(\*) Salsitxes de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

21 (\*) Puré de carbassó  
(\*) Llom arrebossat casolà sense llegums amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

28 (\*) Trinxat de verdures (col i patata)  
(\*) Daus de vedella saltats amb xampinyons  
(\*) logurt natural

9 (\*) Arròs saltat amb xampinyons  
(\*) Tires de pollastre saltades amb formatge i natxos  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

15 (\*) Espinacs amb patates  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

22 (\*) Arròs saltat amb carbassa  
(\*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

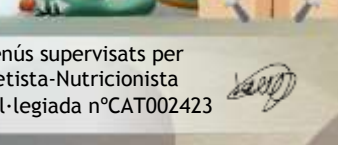
29 (\*) Arròs saltejat amb carbassó i albergínia  
(\*) Pernilets de pollastre al forn amb patata a les fines herbes  
(\*) logurt natural

10 (\*) Bledes amb patata  
(\*) Lluç al forn amb albergínia al forn  
(\*) logurt natural

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb xampinyons saltejats  
(\*) logurt natural

17 (\*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums  
(\*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums  
(\*) Pollastre al forn amb patates al forn  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens



**LLIURE DISPOSICIÓ**

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada n°CAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE FRUITS SECS

7 Espirals amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb carbassa i porros  
Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

9 **LLINGÜES AMB LLENGÜES DEL MON**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i formatge amb natxos  
(\* Pa de pessic sense al·lèrgens

10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

13 Crema de verdures  
(\* Espaguetis integrals amb saltejat de verdures, carn picada d'au sense al·lèrgens i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Iogurt

16 Bròquil amb patata  
(\* Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

17 (\* Sopa vegetal casolana amb pistons  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de temporada (carbassó i porros)  
(\* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\* Sopa casolana amb lletres  
(\* Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
(\* Pa de pessic sense al·lèrgens

24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

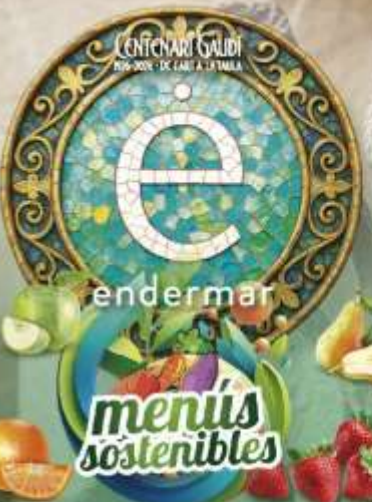
27 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
Iogurt

30 **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**

**CENTENARI GAUDI**  
1926-2026 · DE L'ART A LA TAULA



**Abril**

ABRIL DE GAUDI!

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A Fabril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys construeix amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

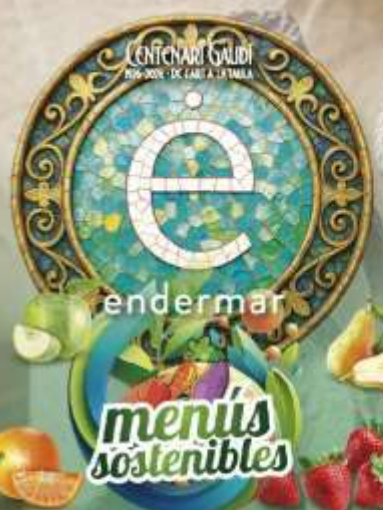
ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE GLUTEN NI LACTOSA



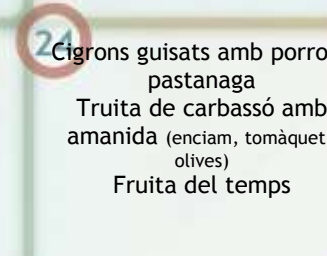
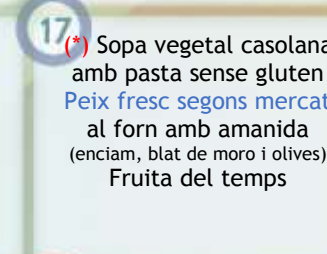
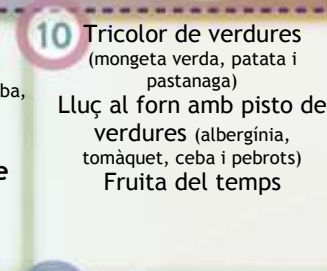
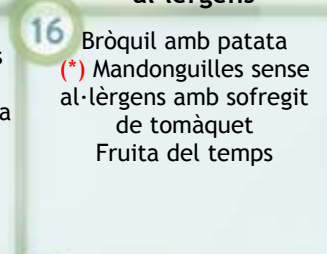
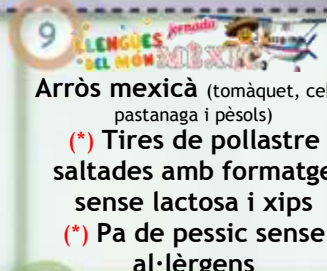
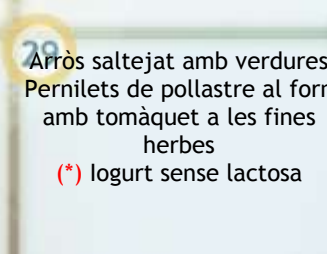
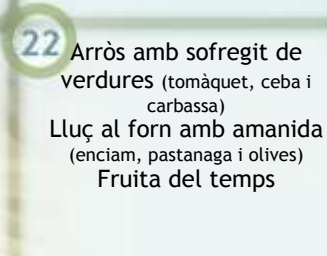
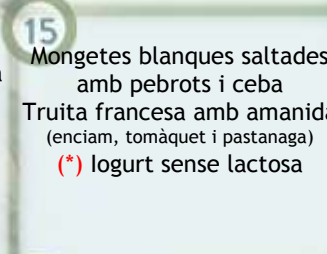
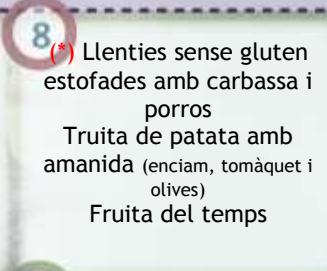
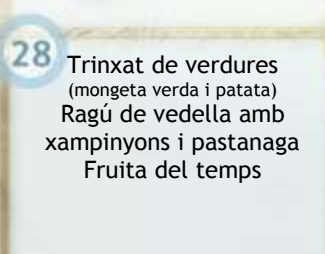
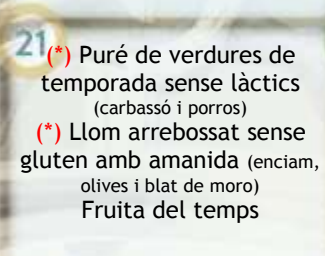
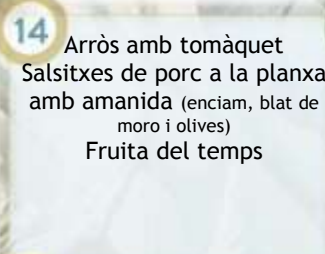
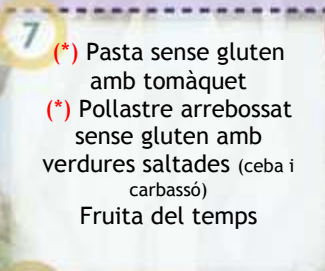
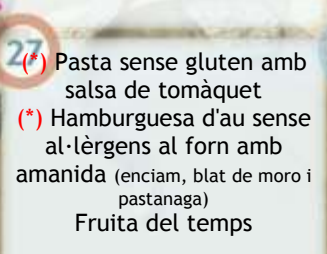
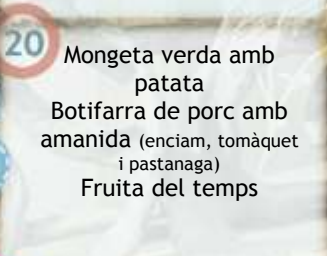
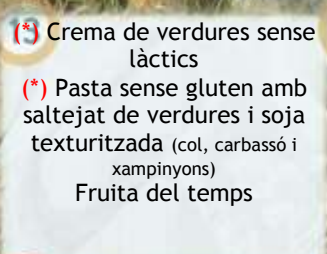
**ABRIL DE GAUDI!**

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A Fabril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torn de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.



7 (\*) Crema de verdures sense làctics  
(\*) Pasta sense gluten amb saltejat de verdures i soja texturitzada (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
(\*) logurt sense lactosa

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense gluten  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

21 (\*) Puré de verdures de temporada sense làctics (carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au casolana amb pasta sense gluten  
(\*) Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

27 (\*) Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet  
(\*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernilet de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
(\*) logurt sense lactosa

30



### LLIURE DISPOSICIÓ

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA SENSE GLUTEN I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

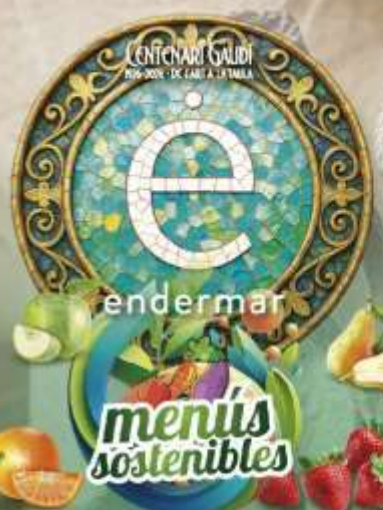
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE GLUTEN, LÀCTICS NI OU



### Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vencer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa! El nostre menú és un trencadís de colors! Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A Fabril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerxa amb respecte, fent torns de paraula: escollir els companys, construir amicitats i un menjador tranquil.

13 (\*) Crema de verdures sense làctics  
(\*) Pasta sense gluten i sense ou amb saltejat de verdures i soja texturitzada (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

27 (\*) Pasta sense gluten i sense ou amb salsa de tomàquet  
(\*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

7 (\*) Pasta sense gluten i sense ou amb tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat sense al·lèrgens (gluten ni ou) amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21 (\*) Puré de verdures de temporada sense làctics (carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat sense al·lèrgens (gluten ni ou) amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

8 (\*) Llenties sense gluten estofades amb carbassa i porros  
(\*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
(\*) Pollastre a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
(\*) Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
(\*) Fruita del temps

9 **LLINGÜES DEL MONDO XIX**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
(\*) Tires de pollastre saltats amb natxos  
(\*) Gelatina

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa casolana amb pasta sense gluten i sense ou  
(\*) Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
(\*) Gelatina

30 **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**

10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense gluten i sense ou  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
(\*) Gall d'indi a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA  
SENSE GLUTEN I AIGUA



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

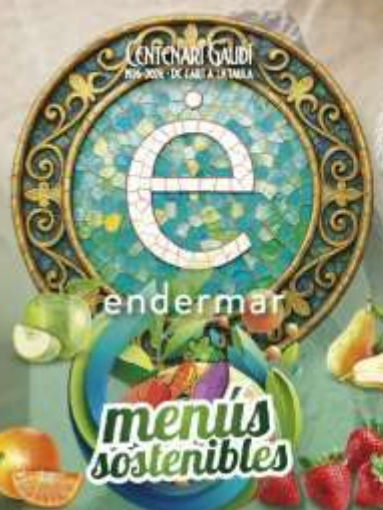
ECOLÒGIC

Km 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LACTOSA NI FRUCTOSA



Abril

**ABRIL DE GAUDÍ!**

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem més llegum i celebrem Sant Jordi amb alegria!



**Bons Habits!** Concerneix amb respecte, fent tornes de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.

7 (*) Espirals amb oli d'oliva i alfàbrega (*) Pollastre arrebossat amb carbassó al forn (*) logurt natural sense lactosa	8 (*) 1/2R Llenties saltades amb carbassa (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	9 (*) Arròs saltat amb xampinyons (*) Tires de pollastre saltades amb formatge (sense lactosa) i xips (*) Pa de pessic sense al·lèrgens	10 (*) Bledes amb patata (*) Lluc al forn amb albergínia al forn (*) logurt natural sense lactosa
13 (*) Crema de bròquil sense làctics (*) Espaguetis amb saltejat de verdures, carn picada d'au sense al·lèrgens i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons) (*) logurt natural sense lactosa	14 (*) Arròs amb oli d'oliva (*) Salsitxes de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	15 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassó (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	16 Bròquil amb patata (*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb xampinyons saltejats (*) logurt natural sense lactosa
19 (*) Coliflor amb patata (*) Botifarra de porc sense fructosa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	20 (*) Puré de carbassó sense làctics (*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	21 (*) Arròs saltat amb carbassa (*) Lluc al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	22 (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa
23 (*) Macarrons amb oli d'oliva i orenga (*) Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa	24 (*) Trinxat de verdures (col i patata) (*) Daus de vedella saltats amb xampinyons (*) logurt natural sense lactosa	25 (*) Arròs saltejat amb carbassó i albergínia (*) Pernilets de pollastre al forn amb patata a les fines herbes (*) logurt natural sense lactosa	26 (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural sense lactosa

**LLIURE  
DISPOSICIÓ**



(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

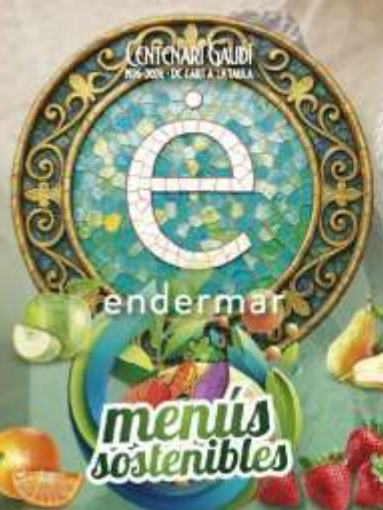
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LACTOSA NI LLEGUMS



**ABRIL DE GAUDÍ!**

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abric, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerxa amb respecte, fent torn de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.

<p>7 (*) Crema de verdures sense làctics (*) Pasta sense llegums amb saltejat de verdures i carn picada d'au sense al·lèrgens (col, carbassó i xampinyons) Fruita del temps</p>	<p>7 (*) Pasta sense llegums amb tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense llegums amb verdures saltades (ceba i carbassó) Fruita del temps</p>	<p>8 (*) Carbassa al forn amb herbes aromàtiques Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps</p>	<p>9 <b>LLINGÜES DEL MONDO XIC</b> (*) Arròs mexicà (tomàquet, ceba i pastanaga) (*) Tires de pollastre saltades amb formatge sense lactosa i xips (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p>	<p>10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots) Fruita del temps</p>
<p>13 (*) Crema de verdures sense làctics (*) Pasta sense llegums amb saltejat de verdures i carn picada d'au sense al·lèrgens (col, carbassó i xampinyons) Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p>	<p>15 (*) Espinacs amb patata Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) (*) logurt sense lactosa</p>	<p>16 Bròquil amb patata (*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>17 (*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense llegums <b>Peix fresc segons mercat</b> al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p>
<p>20 Mongeta verda amb patata Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>21 (*) Puré de verdures de temporada sense làctics (carbassó i porros) (*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>23 <b>SANT JORDI</b> (*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums (*) Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p>	<p>24 (*) Crema de porros i pastanaga Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps</p>
<p>27 (*) Pasta sense llegums amb salsa de tomàquet (*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata) Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>29 Arròs saltejat amb verdures Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes (*) logurt sense lactosa</p>	<p>30 <b>LLIURE</b> <b>DISPOSICIÓ</b></p>	

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada n°CAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LACTOSA, FRUCTOSA NI SORBITOL



Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vencer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa! El nostre menú és un trencadís de colors! Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerneix amb respecte, fent torn de paraca: escollir els companys, construir amicitats i un menjador tranquil.



16 (\*) Crema de bròquil sense làctics  
(\*) Espaguetis amb saltejat de verdures, carn picada d'au sense al·lèrgens i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
(\*) Fruita del temps permesa

20 (\*) Coliflor amb patata  
(\*) Botifarra de porc sense fructosa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

27 (\*) Macarrons amb oli d'oliva i orenga  
(\*) Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

7 (\*) Espirals amb oli d'oliva i alfàbrega  
(\*) Pollastre arrebossat amb carbassó al forn  
(\*) Fruita del temps permesa

14 (\*) Arròs amb oli d'oliva  
(\*) Salsitxes de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

21 (\*) Puré de carbassó sense làctics  
(\*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

28 (\*) Trinxat de verdures (col i patata)  
(\*) Daus de vedella saltats amb xampinyons  
(\*) Fruita del temps permesa

8 (\*) 1/2R Llenties saltades amb carbassa  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

15 (\*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassó  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural sense lactosa

22 (\*) Arròs saltat amb carbassa  
(\*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

29 (\*) Arròs saltejat amb carbassó i albergínia  
(\*) Pernilets de pollastre al forn amb patata a les fines herbes  
(\*) logurt natural sense lactosa

9 (\*) Arròs saltat amb xampinyons  
(\*) Tires de pollastre saltades amb formatge (sense lactosa) i xips  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb xampinyons saltejats  
(\*) Fruita del temps permesa

23 **SANT JORDI!**  
(\*) Sopa d'au casolana amb lletres  
(\*) Pollastre al forn amb patates al forn  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

30 **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**

10 (\*) Bledes amb patata  
(\*) Lluç al forn amb albergínia al forn  
(\*) Fruita del temps permesa

17 (\*) Sopa d'au casolana amb pistons  
(\*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa

24 (\*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) Fruita del temps permesa



(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada n°CAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LLEGUMS, FRUITS SECS, LACTOSA NI GLUTEN

menús  
sostenibles

Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes 🍓 i espàrrecs 🌿  
i celebrem amb llibres 📖  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa,  
llegim molt i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons Habits!** Conxerxa amb  
respecte, fent tornes de  
paraula: escollir els companys construeix  
amistats i un menjador tranquil.

13 (\*) Crema de verdures sense  
làctics  
(\*) Pasta sense gluten ni  
llegums amb saltejat de  
verdures i carn picada d'au  
sense al·lèrgens (col, carbassó i  
xampinyons)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb  
patata  
Botifarra de porc amb  
amanida (enciam, tomàquet  
i pastanaga)  
Fruita del temps

27 (\*) Pasta sense gluten ni  
llegums amb salsa de  
tomàquet  
(\*) Hamburguesa d'au sense  
al·lèrgens al forn amb  
amanida (enciam, blat de moro i  
pastanaga)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

21 (\*) Puré de verdures de  
temporada sense làctics  
(carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat sense  
gluten ni llegums amb  
amanida (enciam, olives i blat  
de moro)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb  
xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

15 (\*) Espinacs amb patates  
Trita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
(\*) logurt sense lactosa

22 Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernilet de pollastre al forn  
amb tomàquet a les fines  
herbes  
(\*) logurt sense lactosa

7 (\*) Pasta sense gluten ni  
llegums amb tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat  
sense gluten ni llegums  
amb verdures saltades  
(ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 (\*) Carbassa al forn amb  
herbes aromàtiques  
Trita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

9 (\*) Arròs mexicà (tomàquet,  
ceba i pastanaga)  
(\*) Tires de pollastre  
saltades amb formatge  
sense lactosa i xips  
(\*) Pa de pessic sense  
al·lèrgens

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense  
al·lèrgens amb sofregit  
de tomàquet  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au casolana amb  
pasta sense gluten ni  
llegums  
(\*) Pollastre a la catalana  
(brou de pollastre casolà, all, ceba i  
prunes) amb patates al forn  
(\*) Pa de pessic sense  
al·lèrgens

30 **LLIURE  
DISPOSICIÓ**

10 Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de  
verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana  
amb pasta sense gluten ni  
llegums  
**Peix fresc segons mercat**  
al forn amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

24 (\*) Crema de porros i  
pastanaga sense làctics  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA  
SENSE GLUTEN I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE MARISC



## Abril

### ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys construeix amistats i un menjador tranquil.

**13** Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb saltejat de verdures, soja texturitzada i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

**20** Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

**27** Macarrons integrals amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

**14** Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

**21** Puré de verdures de temporada (carbassó i porros)  
(\* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**28** Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

**7** Espirals amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

**8** Llenties estofades amb carbassa i porros  
Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

**15** Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
iogurt

**22** Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**29** Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
iogurt

**9** **LLINGÜES DEL MON**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

**16** Bròquil amb patata  
Mandonguilles amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

**23** **SANT JORDI**  
(\* Sopa d'au casolana amb lletres  
(\* Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
Pastís de Sant Jordi

**30**

## LLIURE DISPOSICIÓ

**10** Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

**17** (\*) Sopa vegetal casolana amb pistons  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

**24** Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps



EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPÇA

PROTEINA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE OU

7 (\*) Pasta sense ou amb tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat sense ou amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb carbassa i porros  
(\*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

9 **LLINGÜES DE MEXICÀ**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
**Quesadilla de pollastre i formatge amb natxos**  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

13 Crema de verdures  
(\*) Pasta sense ou amb saltejat de verdures, soja texturitzada i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
(\*) Pollastre a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense ou  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de temporada (carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat sense ou amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa casolana amb pasta sense ou  
(\*) Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

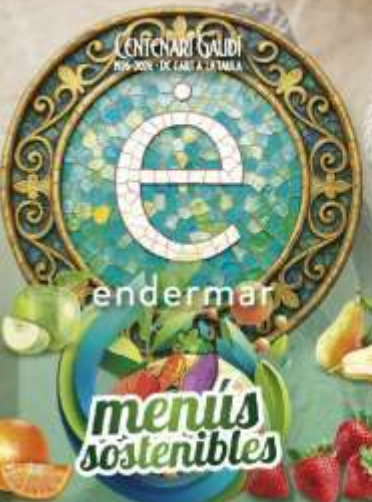
24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
(\*) Gall d'indi a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

27 (\*) Pasta sense ou amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
logurt

30 **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**



# Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! +  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!  
Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa i llegim molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per Dietista-Nutricionista Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

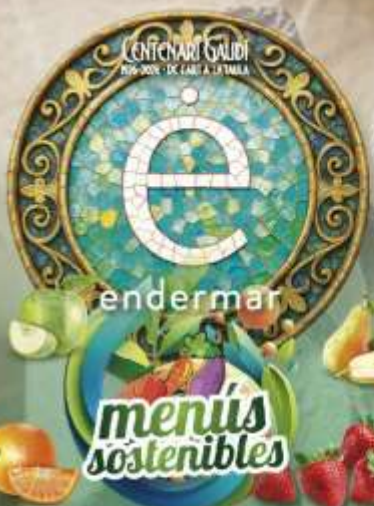
ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE PEIX



Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vèncer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem més llegum molt i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent torna de paraula: escollir els companys construeix amistats i un menjador tranquil.

13 Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb saltejat de verdures, soja texturitzada i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

27 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

7 Espirals amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de temporada (carbassó i porros)  
(\* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb carbassa i porros  
Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt

22 Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
(\* Ous durs amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
logurt

9 **LLINGÜES DEL MON**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

16 Bròquil amb patata  
Mandonguilles amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\* Sopa d'au casolana amb lletres  
(\* Pollastre a la catalana (brou de pollastre casolà, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
Pastís de Sant Jordi

30 **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**

10 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
(\* Botifarra amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

17 (\* Sopa vegetal casolana amb pistons  
(\* Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

24 Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps



EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

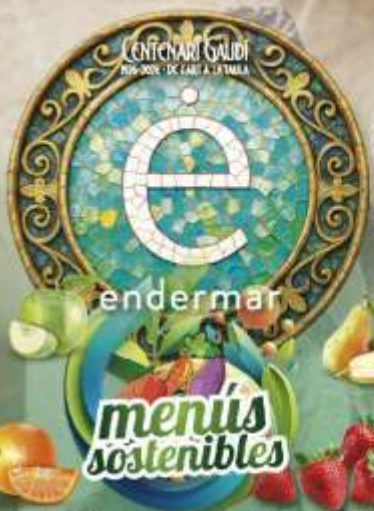
PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETALE  
ECOLÒGIC

Km 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE PLV



Abril

ABRIL DE GAUDI!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes 🍓 i espàrrecs 🌿  
i celebrem amb llibres 📖  
i el Pastís de Sant Jordi! 🍰

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abric, mengem sa,  
llegim molt i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb  
respecte, fent torna de  
paraula: escollir els companys construeix  
amistats i un menjador tranquil.

13 (\*) Crema de verdures sense  
làctics  
Espaguetis integrals amb  
saltejat de verdures, soja  
texturitzada i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb  
patata  
Botifarra de porc amb  
amanida (enciam, tomàquet  
i pastanaga)  
Fruita del temps

27 Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i pastanaga)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

21 (\*) Puré de verdures de  
temporada sense làctics  
(carbassó i porros)  
(\*) Llom arrebossat casolà  
amb amanida (enciam, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
(\*) Peix blanc al forn amb  
xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

7 Espirals amb tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat  
amb verdures saltades  
(ceba i carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb  
carbassa i porros  
Truita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades  
amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
(\*) logurt de soja

22 Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernilets de pollastre al forn  
amb tomàquet a les fines  
herbes  
(\*) logurt de soja

9 **LLINGÜES DEL MÓN MEXICÀ**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba,  
pastanaga i pèsols)  
(\*) Quesadilla de pollastre  
(sense formatge) amb xips  
(\*) Pa de pessic sense  
al·lèrgens

16 Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles d'au  
sense al·lèrgens amb  
sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au casolana  
amb lletres  
(\*) Pollastre a la catalana  
(brou de pollastre casolà, all,  
ceba i prunes) amb patates  
al forn  
(\*) Pa de pessic sense  
al·lèrgens

30 **LLIURE  
DISPOSICIÓ**

10 Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de  
verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

17 (\*) Sopa vegetal casolana  
amb pistons  
**Peix fresc segons mercat**  
al forn amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

24 Cigrons guisats amb porros i  
pastanaga  
Truita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

(\*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA  
BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES

2026

STOP  
MALBARATAMENTESTALVI  
D'AIGUAMENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRALDENOMINACIÓ  
D'ORIGENPEIX  
FRESCNOVA  
RECEPTAPROTEINA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMALELABORACIÓ  
CASOLANA

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE PORC

7 Espirals amb tomàquet  
San jacobó d'au amb  
verdures saltades (ceba i  
carbassó)  
Fruita del temps

8 Llenties estofades amb  
carbassa i porros  
Truita de patata amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

9 **LLINGÜES  
DEL MON**  
Arròs mexicà (tomàquet,  
ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i  
formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

10 Tricolor de verdures  
(mongeta verda, patata i  
pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de  
verdures (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

13 Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb  
saltejat de verdures, soja  
texturitzada i salsa de soja  
(col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

14 Arròs amb tomàquet  
(\* Salsitxes d'au a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

15 Mongetes blanques saltades  
amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida  
(enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt

16 Bròquil amb patata  
(\* Mandonguilles d'au  
amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

17 Sopa vegetal amb pistons  
Peix fresc segons mercat  
al forn amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

20 Mongeta verda amb  
patata  
(\* Botifarra d'au amb  
amanida (enciam, tomàquet  
i pastanaga)  
Fruita del temps

21 Puré de verdures de  
temporada (carbassó i porros)  
(\* Croquetes d'au amb  
amanida (enciam, olives i blat  
de moro)  
Fruita del temps

22 Arròs amb sofregit de  
verdures (tomàquet, ceba i  
carbassa)  
Lluç al forn amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

23 **SANT JORDI**  
(\* Sopa d'au amb lletres  
Pollastre a la catalana  
(brou de pollastre, all, ceba i  
prunes) amb patates al  
forn  
Pastís de Sant Jordi

24 Cigrons guisats amb porros i  
pastanaga  
Truita de carbassó amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
olives)  
Fruita del temps

27 Macarrons integrals amb  
salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i pastanaga)  
Fruita del temps

28 Trinxat de verdures  
(mongeta verda i patata)  
Ragú de vedella amb  
xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

29 Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn  
amb tomàquet a les fines  
herbes  
logurt

30 **LLIURE  
DISPOSICIÓ**



Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les  
vacances de Setmana Santa.  
El 23, celebrem Sant Jordi:  
el cavaller valent  
que va vèncer el drac  
i va regalar una rosa vermella  
a la princesa!  
El nostre menú és  
un trencadís de colors!  
Gaudim de maduixes i espàrrecs  
i celebrem amb llibres  
i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc  
**CAROTET!**  
A l'abril, mengem sa-  
llegim molt  
i celebrem  
Sant Jordi  
amb alegria!

**Bons  
Habits!** Concerca amb  
respecte, fent torna de  
paraula: escollir els companys, construir  
amistats i un menjador tranquil.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I  
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ  
CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

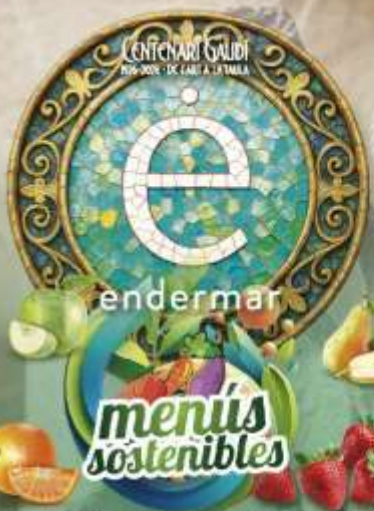
DIMECRES

DIIJOURS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE VEDELLA



## Abril

ABRIL DE GAUDÍ!

Cavallers i princeses! ✨  
Abril comença amb les vacances de Setmana Santa. El 23, celebrem Sant Jordi: el cavaller valent que va vencer el drac i va regalar una rosa vermella a la princesa!  
El nostre menú és un trencadís de colors! Gaudim de maduixes i espàrrecs i celebrem amb llibres i el Pastís de Sant Jordi!

Bona Diada!

Hola, soc **CAROTET!**  
A l'abril, mengem més llegum i celebrem Sant Jordi amb alegria!

**Bons Habits!** Concerca amb respecte, fent tornes de paraules: escollir els companys, construir amistats i un menjador tranquil.

**13** Crema de verdures  
Espaguetis integrals amb saltejat de verdures, soja texturitzada i salsa de soja (col, carbassó i xampinyons)  
Fruita del temps

**20** Mongeta verda amb patata  
Botifarra de porc amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
Fruita del temps

**27** Macarrons integrals amb salsa de tomàquet  
Hamburguesa de soja al forn amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)  
Fruita del temps

**7** Espirals amb tomàquet  
San jacobó d'au amb verdures saltades (ceba i carbassó)  
Fruita del temps

**14** Arròs amb tomàquet  
Salsitxes de porc a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

**21** Puré de verdures de temporada (carbassó i porros)  
Llom arrebossat amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**28** Trinxat de verdures (mongeta verda i patata)  
(\*) Peix blanc al forn amb xampinyons i pastanaga  
Fruita del temps

**8** Llenties estofades amb carbassa i porros  
Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps

**15** Mongetes blanques saltades amb pebrots i ceba  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)  
logurt

**22** Arròs amb sofregit de verdures (tomàquet, ceba i carbassa)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**29** Arròs saltejat amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet a les fines herbes  
logurt

**9** **LLINGÜES AFRICAÏDES DEL MÓN MEXICÀ**  
Arròs mexicà (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)  
Quesadilla de pollastre i formatge amb natxos  
Pastís de dolç de llet

**16** Bròquil amb patata  
(\*) Mandonguilles d'au amb sofregit de tomàquet  
Fruita del temps

**23** **SANT JORDI**  
(\*) Sopa d'au amb lletres  
Pollastre a la catalana (brou de pollastre, all, ceba i prunes) amb patates al forn  
Pastís de Sant Jordi

**30** **LLIURE**  
**DISPOSICIÓ**

**10** Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Lluç al forn amb pisto de verdures (albergínia, tomàquet, ceba i pebrots)  
Fruita del temps

**17** Sopa vegetal amb pistons  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

**24** Cigrons guisats amb porros i pastanaga  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps



EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per  
Dietista-Nutricionista  
Col·legiada n°CAT002423

ELABORACIÓ CASOLANA