

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL

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

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Croquetes de pernil amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
**\*Peix blanc a la planxa**  
Fruita del temps

Sopa de pollastre  
Cua de rap a la planxa amb amanida  
logurt

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
**\*Llom a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

Bròquil saltat amb all i julivert  
Wok de gall dindi amb pebrots  
logurt

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
**\*Pollastre a la planxa**  
Fruita del temps

Minestra de verdures  
Llom a la planxa amb albergínia al forn  
logurt de cabra

**7** Crema de carbassó amb crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
**\*Trita de patata**  
Fruita del temps i **pa integral**

Amanida completa amb fruits secs  
Ous trencats amb pernil  
logurt

**8** **LLINGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
**Tabulé** (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
**Kefta** (mandonguilles de vedella) **amb salsa de iogurt i amanida** (enciam, olives i blat de moro)  
**Dona** (rosquilla)

**11** Sopa vegetal amb pasta  
Trita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
**\*Pollastre a la planxa**  
Fruita del temps

Hummus amb bastonets de pastanaga  
Empanada de tonyina  
logurt

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
**\*Peix blanc a la planxa**  
Fruita del temps

Amanida completa amb fruits secs  
Gall dindi al forn amb amanida  
logurt

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
Llom arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
logurt natural

Espinacs a la catalana  
Pintxos de porc adobats amb amanida  
logurt

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
**\*Trita paisana de verdures**  
Fruita del temps i **pa integral**

Rotllets d'espàrrecs i pernil  
Remenat d'ou amb xampinyons  
logurt

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
**\*Llom a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

Crema de meló  
Bacallà al forn amb ceba confitada  
logurt

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
**\*Peix blanc a la planxa**  
Fruita del temps

Sopa juliana  
Sandvitx vegetal amb salmó fumat i formatge  
logurt

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
**\*Rotllets de primavera**  
Fruita del temps

Tempura de verdures  
Trita francesa amb pastanaga baby  
logurt amb ametlles

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
Rap a la marinera  
**\*Contraçuixa de pollastre a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

Amanida mixta  
Burrito de pollastre  
logurt

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
**\*Cap de llom a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

Sopa de tomàquet  
Bistec de vedella amb porros i carbassa al forn  
logurt

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
Pizza de pernil dolç  
Croquetes de rostit amb xips  
Gelats de xocolata i vainilla

Amanida mixta  
Burrito de pollastre  
logurt

**25** **FESTIU**

**26** **FESTIU**

**27** Arròs a la cassola (pebrots, pèsols i bolets)  
Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
**\*Peix blanc a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

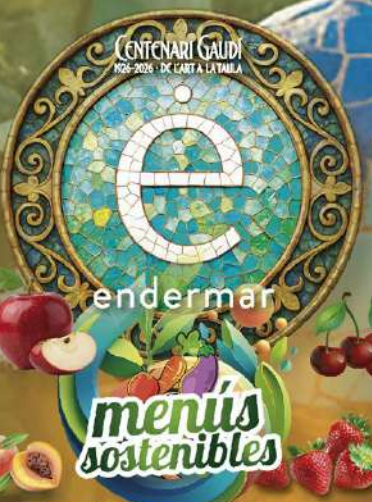
Trinxat de verdures  
Gall dindi a la planxa amb cuscús  
logurt

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
**\*Cuixa de pollastre a la planxa**  
logur natural

Quinoa saltada amb pollastre i verdures  
Fruita del temps

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
**\*Lluç a la planxa**  
Fruita del temps i **pa integral**

Sopa de peix amb fideus  
Croquetes d'espinacs amb amanida  
Quèfir amb maduixes



**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cíeres com cors vermells, albercoccs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!

Hola, sóc CAROTÉ! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

**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. 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 nºCAT002423



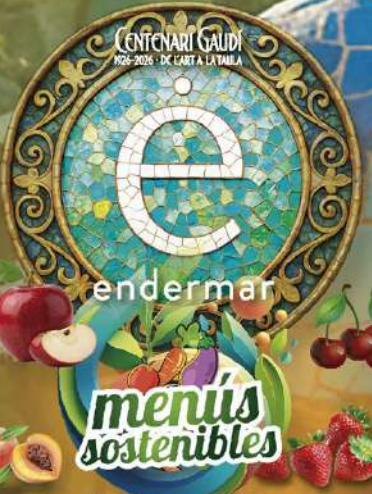
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA TÀBULA



<p><b>4</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb verdures saltades (carbassó i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> (*) Llenties estofades sense gluten amb verdures (carbassa i pebrots) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots) Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> (*) Crema de carbassó sense crostons Cigrons estofats amb tomàquet i ceba (*) Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> (*) <b>Tabulé</b> (pasta sense gluten, tomàquet, cogombre, menta i panses) <b>Kefta</b> (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro) (*) <b>Pa de pessic sense al·lèrgens</b></p>
<p><b>11</b> (*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense gluten Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Mongeta verda amb patata (*) Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> Arròs amb tomàquet i ou dur (*) Llom arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, pastanaga i olives) iogurt natural</p>	<p><b>14</b> (*) Puré de verdures sense crostons (carbassa i porros) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> (*) Llenties estofades sense gluten amb pastanaga i carbassó <b>Peix fresc segons mercat</b> al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) (*) Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Arròs amb tomàquet (*) Amanida de llenties sense gluten (blat de moro, pastanaga ratllada i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> (*) Pasta sense gluten amb oli, alfàbrega i formatge (*) Rap a la marinera casolana (*) Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (*) Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens) (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb xips (*) Terrina de Gelat de xocolata i vainilla</p>
<p><b>25</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>26</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>27</b> (*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> (*) Pasta sense gluten amb tomàquet Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus logur natural</p>	<p><b>29</b> Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (*) Fruita del temps</p>

**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!

Hola, sóc **CAROTET!** Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

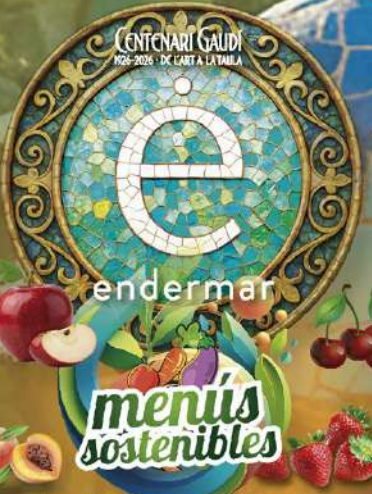
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# Maig

## TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cíteres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** Crema de carbassó sense crostons ni làctics  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
(\*) Fruita del temps

**8** **LLENGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
Tabulé (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
(\*) Kefta (mandonguilles de vedella) amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

**11** (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
(\*) logurt sense lactosa

**14** (\*) Puré de verdures sense crostons ni làctics (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
(\*) Fruita del temps

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** (\*) Macarrons integrals amb oli i alfàbrega  
(\*) Rap a la marinera casolana  
(\*) Fruita del temps

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\*) Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons (sense al·lèrgens)  
(\*) Pollastre arrebossat amb xips  
(\*) Gelat de gel

**25**  
FESTIU

**26**  
FESTIU

**27** (\*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
(\*) Fruita del temps

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
(\*) logurt sense lactosa

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

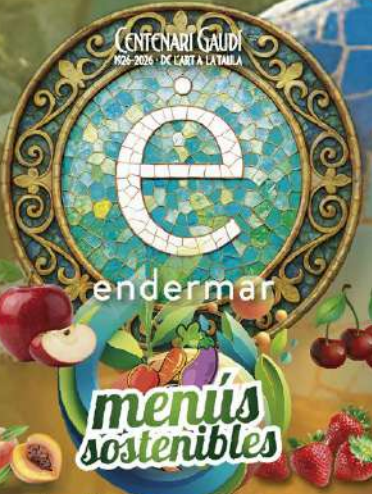
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# Maig

## TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA

CENTENARI GAUDI 1926-2026 DE L'ART A LA Taula

<p><b>4</b> (*) Arròs amb oli d'oliva (*) Pollastre arrebossat amb carbassó saltat (*) logurt natural</p>	<p><b>5</b> (*) 1/2 R Llenties bullides amb arròs Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>6</b> (*) Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega) (*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>7</b> (*) Crema de carbassó sense crostons (*) Cigrons saltats amb carbassa (*) logurt natural</p>	<p><b>8</b> <b>LLINGÜES DEL MÓN Marroc</b> jornada (*) Tabulé (cuscús amb oli d'oliva) (*) Kefta (mandonguilles de vedella sense fructosa) <b>amb salsa de iogurt i amanida</b> (enciam i olives) (*) Pa de pessic casolà sense fructosa</p>
<p><b>11</b> (*) Sopa d'au casolana amb pasta (*) Truita francesa amb amanida (enciam, cogombre i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>12</b> (*) Espinacs amb patata (*) Llacets amb oli i tonyina (*) logurt natural</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> (*) Arròs amb ou dur (*) Llom arrebossat casolà sense al·lèrgens amb amanida (enciam i olives) logurt natural</p>	<p><b>14</b> (*) Puré de carbassa sense crostons (*) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>15</b> (*) 1/2 R Llenties saltades amb carbassó (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata (*) Hamburguesa mixta sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>19</b> (*) Arròs amb oli i orenga (*) 1/2R Amanida de llenties (cogombre i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>20</b> (*) Macarrons amb oli, alfàbrega i formatge (*) Rap amb carbassó al forn (*) logurt natural</p>	<p><b>21</b> (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (*) Panini casolà de tonyina i xampinyons (sense tomàquet) (*) Pollastre arrebossat amb xips (*) logurt natural</p>
<p><b>25</b> FESTIU</p>	<p><b>26</b> FESTIU</p>	<p><b>27</b> (*) Arròs saltat amb bolets (*) Truita francesa amb amanida (enciam, cogombre, olives) (*) logurt natural</p>	<p><b>28</b> (*) Espaguetis amb oli i alfàbrega (*) Magra de porc al forn amb patates a daus logurt natural</p>	<p><b>29</b> (*) Bledes amb patates (*) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (sense all ni ceba) (*) logurt natural</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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

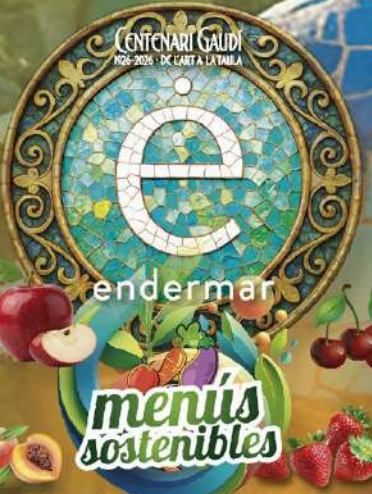
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTOVEGETARIÀ

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
 (\*) Croquetes d'espinaç amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
 Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
 Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
 Fruita del temps i **pa integral**

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
 (\*) Seità al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
 Fruita del temps

**7** Crema de carbassó amb crostons  
 Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
 Fruita del temps i **pa integral**

**8** **LLENGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
 Tabulé (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
 (\*) Falafel amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro)  
 Dona (rosquilla)

**11** Sopa vegetal amb pasta  
 Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
 Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
 Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
 Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
 Arròs amb tomàquet i ou dur  
 (\*) Rotllets de primavera amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
 logurt natural

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
 (\*) Remenat d'ou amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
 Fruita del temps i **pa integral**

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
 (\*) Tofu al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
 Fruita del temps i **pa integral**

**18** Bròquil amb patata  
 (\*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
 Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
 Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
 Fruita del temps

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
 (\*) Daus de seità amb carbassó al forn  
 Fruita del temps i **pa integral**

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
 Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
 Fruita del temps i **pa integral**

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
 (\*) Pizza margarita  
 (\*) Croquetes veganes amb xips  
 Gelat de xocolata i vainilla

**25** **FESTIU**

**26** **FESTIU**

**27** Arròs a la cassola (pebrots, pèsols i bolets)  
 Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
 Fruita del temps i **pa integral**

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
 (\*) Hamburguesa vegetal al forn amb patates a daus  
 logur natural

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
 (\*) Tofu al forn amb amanida amb arròs saltejat  
 Fruita del temps i **pa integral**

**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cítrics com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.

Menja de temporada i creix fort!

L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!

Hola, sóc **CAROTET!** Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

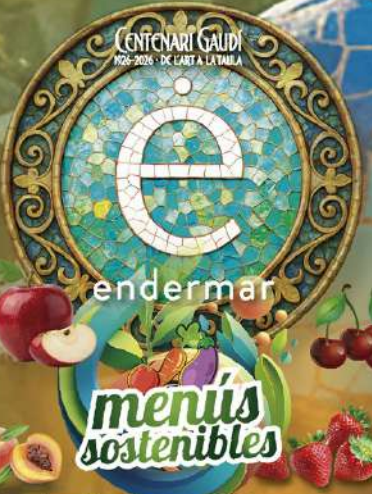
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA NI LLEGUMS

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula



## Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

4 (\*) Arròs amb oli d'oliva  
(\*) Pollastre arrebossat sense llegums amb carbassó saltat  
(\*) logurt natural

5 (\*) Bròquil saltat amb oli d'oliva  
Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

6 (\*) Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega)  
(\*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

7 (\*) Crema de carbassó sense crostons  
(\*) Ous durs amb carbassa saltada  
(\*) logurt natural

8 **LLINGÜES DEL MÓN Marroc**  
(\*) Tabulé (pasta sense llegums amb oli d'oliva)  
(\*) Cap de llom amb salsa de iogurt i amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

11 (\*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
(\*) logurt natural

12 (\*) Espinacs amb patata  
(\*) Pasta sense llegums amb oli i tonyina  
(\*) logurt natural

13 **MARIA MAZZARELLO**  
(\*) Arròs amb ou dur  
(\*) Llom arrebossat casolà sense al·lèrgens amb amanida (enciam i olives)  
logurt natural

14 (\*) Puré de carbassa sense crostons  
(\*) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

15 (\*) Patates saltades amb carbassó  
(\*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

18 Bròquil amb patata  
(\*) Hamburguesa mixta sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

19 (\*) Arròs amb oli i orenga  
(\*) Ous durs amb amanida (cogombre i olives)  
(\*) logurt natural

20 (\*) Pasta sense llegums amb oli, alfàbrega i formatge  
(\*) Rap amb carbassó al forn  
(\*) logurt natural

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

22 **MARIA AUXILIADORA**  
(\*) Panini casolà de tonyina i xampinyons (sense tomàquet)  
(\*) Pollastre arrebossat sense llegums amb xips  
(\*) logurt natural

25 **FESTIU**

26 **FESTIU**

27 (\*) Arròs saltat amb bolets  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam, cogombre, olives)  
(\*) logurt natural

28 (\*) Pasta sense llegums amb oli i alfàbrega  
(\*) Magra de porc al forn amb patates a daus  
logurt natural

29 (\*) Bledes amb patates  
(\*) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (sense all ni ceba)  
(\*) logurt natural

(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

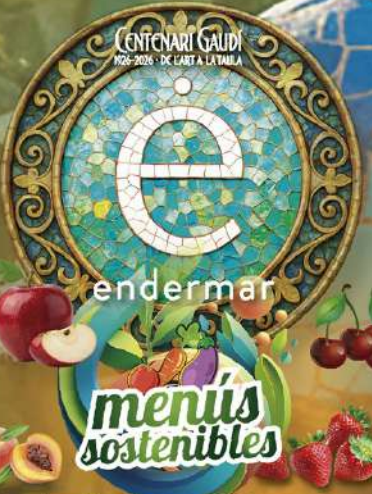
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7\*** Crema de carbassó sense crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
Fruita del temps i **pa integral**

**8** **LLINGÜES DEL MÓN Marroc** *jornada*  
(\* **Tabulé** (cuscus, tomàquet, cogombre i menta)  
**Kefta** (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro)  
(\* **Pa de pessic sense al·lèrgens**

**11** (\* Sopa vegetal casolana amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
(\* Llacets amb salsa de tomàquet, ceba i tonyina  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
logurt natural

**14** (\* Puré de verdures sense crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
(\* Rap a la marinera casolana  
Fruita del temps i **pa integral**

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\* Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens)  
(\* Pollastre arrebossat amb xips  
(\* Terrina de gelat de xocolata i vainilla

**25**  
**FESTIU**

**26**  
**FESTIU**

**27** (\* Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps i **pa integral**

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
logur natural

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps i **pa integral**

**TRENCADÍS DE SABORS IN**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.

Menja de temporada i creix fort! 🍌🌿

L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!

Hola, sóc **CAROTET!** Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

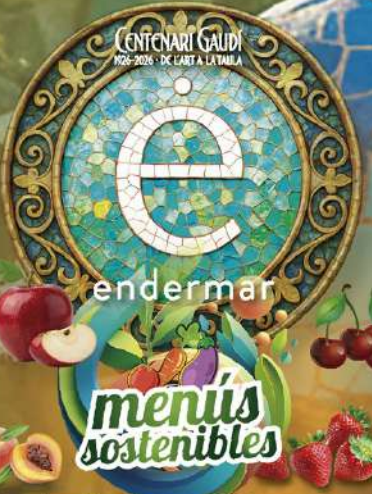
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE GLUTEN, LACTICS NI OU

CENTENARI GAUDÍ  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula

<p><b>4</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet (*) Pollastre arrebossat sense gluten ni ou amb verdures saltades (carbassó i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> (*) Llenties estofades sense gluten amb verdures (carbassa i pebrots) (*) Daus de gall dindi saltats amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots) Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> (*) Crema de carbassó sense crostons ni lactics Cigrons estofats amb tomàquet i ceba (*) Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> <b>BLINGUES DEL MON</b> Jornada Marroc (*) Tabulé (pasta sense gluten ni ou, tomàquet, cogombre, menta i panses) (*) Kefta (mandonguilles de vedella) amb amanida (enciam, olives i blat de moro) (*) Pa de pessic sense al·lèrgens</p>
<p><b>11</b> (*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense gluten ni ou (*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, cogombre i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Mongeta verda amb patata (*) Pasta sense gluten ni ou a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> (*) Arròs amb tomàquet (*) Llom arrebossat casolà sense gluten ni ou amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> (*) Puré de verdures sense crostons ni lactics (carbassa i porros) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> (*) Llenties estofades sense gluten amb pastanaga i carbassó Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) (*) Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Arròs amb tomàquet (*) Amanida de llenties sense gluten (blat de moro, pastanaga ratllada i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> (*) Pasta sense gluten ni ou amb oli i alfàbrega (*) Rap a la marinera casolana (*) Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Cigrons estofats amb espinacs (*) Llom al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (*) Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons (sense al·lèrgens) (*) Pollastre arrebossat sense gluten ni ou amb xips (*) Gelatina</p>
<p><b>25</b> FESTIU</p>	<p><b>26</b> FESTIU</p>	<p><b>27</b> (*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets) (*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (*) Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> (*) Pasta sense gluten ni ou amb tomàquet Magra de porc al forn amb salsa barbaoc i patates a daus (*) Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (*) Fruita del temps</p>

**(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

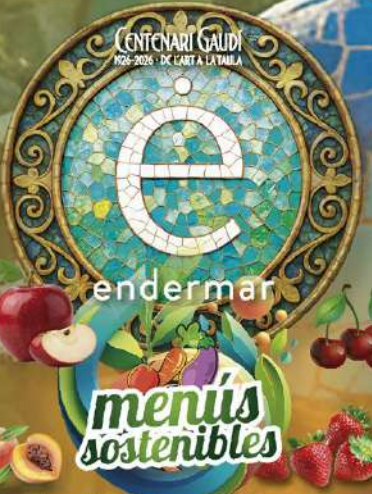
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cíteres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN NI LACTOSA

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula

<p><b>4</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet (* Pollastre arrebossat sense gluten amb verdures saltades (carbassó i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Llenties estofades sense gluten amb verdures (carbassa i pebrots) Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots) Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Crema de carbassó sense crostons ni làctics Cigrons estofats amb tomàquet i ceba (* Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> <b>LENGÜES DEL MON Marroc</b> (* Tabulé (pasta sense gluten, tomàquet, cogombre, menta i panses) (* Kefta (mandonguilles de vedella) amb amanida (enciam, olives i blat de moro) (* Pa de pessic sense al·lèrgens</p>
<p><b>11</b> (* Sopa vegetal casolana amb pasta sense gluten Trita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Mongeta verda amb patata (* Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> Arròs amb tomàquet i ou dur (* Llom arrebossat casolà sense gluten amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* logurt sense lactosa</p>	<p><b>14</b> (* Puré de verdures sense crostons ni làctics (carbassa i porros) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> (* Llenties estofades sense gluten amb pastanaga i carbassó <b>Peix fresc segons mercat</b> al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) (* Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Arròs amb tomàquet (* Amanida de llenties sense gluten (blat de moro, pastanaga ratllada i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> (* Pasta sense gluten amb oli i alfàbrega (* Rap a la marinera casolana (* Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Cigrons estofats amb espinacs Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (* Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons (sense al·lèrgens) (* Pollastre arrebossat sense gluten amb xips (* logurt sense lactosa</p>
<p><b>25</b> FESTIU</p>	<p><b>26</b> FESTIU</p>	<p><b>27</b> (* Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets) Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> (* Pasta sense gluten amb tomàquet Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus (* logurt sense lactosa</p>	<p><b>29</b> Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (* Fruita del temps</p>

FESTIU

FESTIU

(\* 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

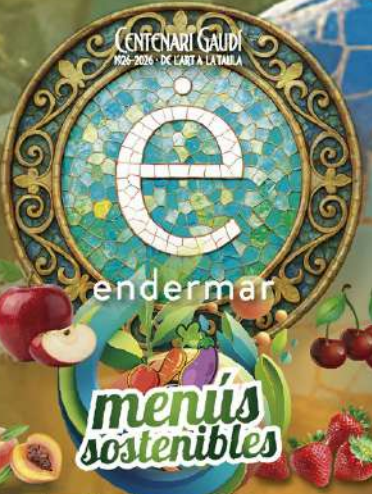
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA NI LLEGUMS

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula



**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat sense llegums amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** (\*) Bròquil saltat amb oli d'oliva  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\* Fruita del temps

**6** (\*) Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** (\*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics  
(\* Ous durs amb sofregit d'hortalisses (tomàquet, ceba i pastanaga)  
(\* Fruita del temps

**8** (\*) Tabulé (pasta sense llegums, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
(\* Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\* Gelatina

**11** (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense llegums  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** (\*) Espinacs amb patata  
(\* Pasta sense llegums amb salsa de tomàquet, ceba i tonyina  
Fruita del temps

**13** MARIA MAZZARELLO  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\* Llom arrebossat casolà sense llegums amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
(\* logurt sense lactosa

**14** (\*) Puré de verdures sense crostons ni làctics (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\* Fruita del temps

**15** Mongeta verda amb patata  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
(\* Fruita del temps

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
(\* Ous durs amb amanida (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** (\*) Pasta sense llegums amb oli i alfàbrega  
(\* Rap a la marinera casolana (sense pèsols)  
(\* Fruita del temps

**21** (\*) Coliflor amb patata  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\* Fruita del temps

**22** MARIA AUXILIADORA  
(\* Pizza casolana de tonyina i xampinyons (sense al·lèrgens)  
(\* Pollastre arrebossat sense llegums amb xips  
(\* logurt sense lactosa

**25**

FESTIU

**26**

FESTIU

**27**

Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
(\* Fruita del temps

**28**

Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
(\* logurt sense lactosa

**29**

Panató de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
(\* Fruita del temps

## TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.  
Menja de temporada i creix fort!  
L'estiu ja truca a la porta!  
Bon Profit!!

Hola, sóc CAROTET!  
Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

(\* 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

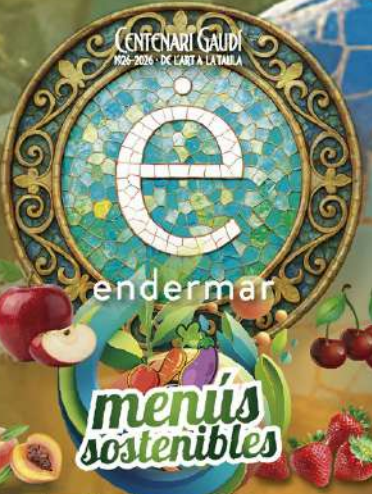
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Maig

TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

Bons Habits! Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LACTOSA, FRUCTOSA NI SORBITOL

<p><b>4</b> (*) Arròs amb oli d'oliva (*) Pollastre arrebossat amb carbassó saltat (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>5</b> (*) 1/2R Llenties bullides amb arròs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>6</b> (*) Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega) (*) Lluc al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>7</b> (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics (*) 1/2R Cigrons saltats amb carbassa (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>8</b> <b>LLINGÜES DEL MÓN Marroc</b> <i>jornada</i> (*) Tabulé (cuscús amb oli d'oliva) (*) Kefta (mandonguilles de vedella sense fructosa) <b>amb amanida</b> (enciam i olives) (*) Pa de pessic casolà sense fructosa ni lactosa</p>
<p><b>11</b> (*) Sopa d'au casolana amb pasta (*) Truita francesa amb amanida (enciam, cogombre i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>12</b> (*) Espinacs amb patata (*) Llacets amb oli i tonyina (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> (*) Arròs amb ou dur (*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>14</b> (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics (*) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>15</b> (*) 1/2 R Llenties saltades amb carbassó (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata (*) Hamburguesa mixta sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>19</b> (*) Arròs amb oli i orenga (*) 1/2R Amanida de llenties (cogombre i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>20</b> (*) Macarrons amb oli i alfàbrega (*) Rap amb carbassó al forn (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>21</b> (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (*) Panini casolà de tonyina i xampinyons (sense tomàquet ni lactosa) (*) Pollastre arrebossat amb xips (*) logurt sense lactosa</p>
<p><b>25</b> FESTIU</p>	<p><b>26</b> FESTIU</p>	<p><b>27</b> (*) Arròs saltat amb bolets (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>28</b> (*) Espaguetis amb oli i alfàbrega (*) Magra de porc al forn amb patates a daus (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>29</b> (*) Bledes amb patates (*) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat (*) logurt sense lactosa</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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

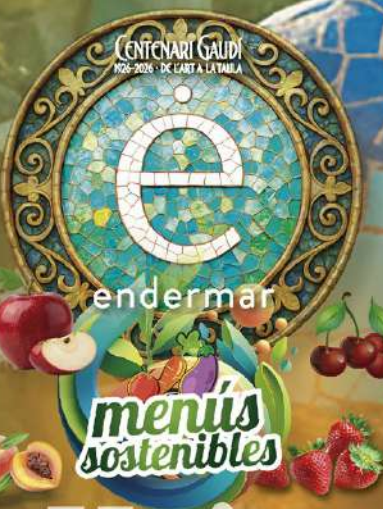
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE LLEGUMS, FRUITS SECS, LACTOSA NI GLUTEN

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula

<p><b>4</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet                  (*) Pollastre arrebossat sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)                  Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> (*) Bròquil saltat amb oli d'oliva                  Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> (*) Patates especiades (oli, orenga i alfàbrega)                  Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)                  Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics                  (*) Ous durs amb sofregit d'hortalisses (tomàquet, ceba i pastanaga)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> <b>LLINGÜES DEL MON Marroc</b>                  (*) Tabulé (pasta sense al·lèrgens, tomàquet, cogombre, menta)                  (*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives)                  (*) Gelatina</p>
<p><b>11</b> (*) Sopa vegetal casolana amb pasta sense al·lèrgens (llegums ni gluten)                  Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)                  Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> (*) Espinacs amb patata                  (*) Pasta sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb salsa de tomàquet, ceba i tonyina                  Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b>                  Arròs amb tomàquet i ou dur                  (*) Llom arrebossat casolà sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb amanida (enciam, pastanaga i olives)                  (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>14</b> (*) Puré de verdures sense crostons ni làctics (carbassa i porros)                  Pernillets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Mongeta verda amb patata                  Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)                  (*) Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata                  Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)                  Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Arròs amb tomàquet                  (*) Ous durs amb amanida (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)                  Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> (*) Pasta sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb oli i alfàbrega                  (*) Rap a la marinera casolana (sense pèsols)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> (*) Coliflor amb patata                  Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b>                  (*) Pizza casolana de tonyina i xampinyons (sense al·lèrgens)                  (*) Pollastre arrebossat sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb xips                  (*) Gelat de gel</p>
<p><b>25</b></p>	<p><b>26</b></p>	<p><b>27</b> (*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots i bolets)                  Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)                  (*) Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> (*) Pasta sense al·lèrgens (llegums ni gluten) amb tomàquet                  Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus                  (*) logurt sense lactosa</p>	<p><b>29</b> Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)                  Pernillets de pollastre al forn amb arròs saltejat                  (*) Fruita del temps</p>

FESTIU

FESTIU

**TRENCADÍS DE SABORS IN**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.

Menja de temporada i creix fort!

L'estiu ja truca a la porta!  
Bon Profit!!

Hola, sóc CAROTÉ!  
Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

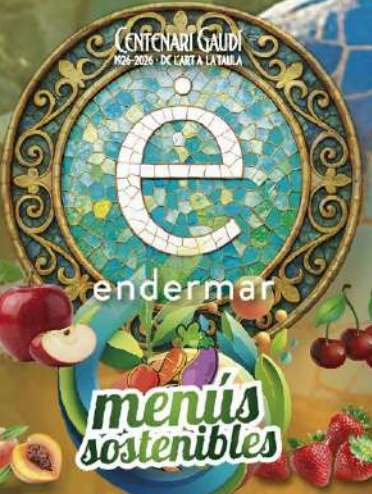
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE MARISC

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA TÀBULA



## Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** Crema de carbassó amb crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
Fruita del temps i **pa integral**

**8** **LLINGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
**Tabulé** (cuscú, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
**Kefta** (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro)  
**Dona** (rosquilla)

**11** (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
iogurt natural

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
(\* Rap amb carbassó al forn)  
Fruita del temps i **pa integral**

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\* Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens)  
(\* Pollastre arrebossat amb xips  
Gelat de xocolata i vainilla

**25**  
**FESTIU**

**26**  
**FESTIU**

**27** (\*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps i **pa integral**

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
logur natural

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps i **pa integral**

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

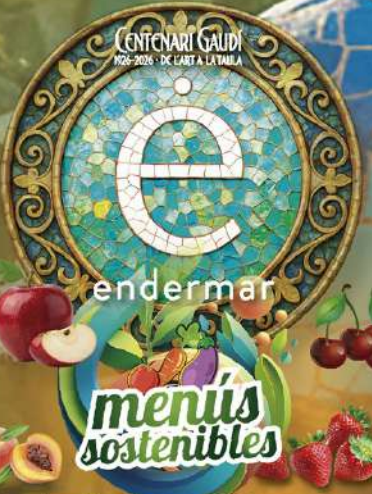
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE OU

CENTENARI GAUDÍ  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula



## Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat sense ou amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
(\* Daus de gall dindi saltats amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i pa integral

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** Crema de carbassó amb crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
Fruita del temps i pa integral

**8** **LLENGÜES DEL MÓN Marroc**  
Tabulé (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
Kefta (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro)  
(\* Pa de pessic sense al·lèrgens

**11** (\* Sopa vegetal casolana amb pasta sense ou  
(\* Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
(\* Pasta sense ou a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
(\* Arròs amb tomàquet  
(\* Llom arrebossat sense ou amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
logurt natural

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i pa integral

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps i pa integral

**18** Bròquil amb patata  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** (\* Pasta sense ou amb oli, alfàbrega i formatge  
(\* Rap a la marinera casolana  
Fruita del temps i pa integral

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
(\* Llom al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i pa integral

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\* Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lèrgens)  
(\* Pollastre arrebossat sense ou amb xips  
(\* Terrina de gelat de xocolata i vainilla

**25** FESTIU

**26** FESTIU

**27** (\* Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets)  
(\* Peix blanc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps i pa integral

**28** (\* Pasta sense ou amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
logur natural

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps i pa integral

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

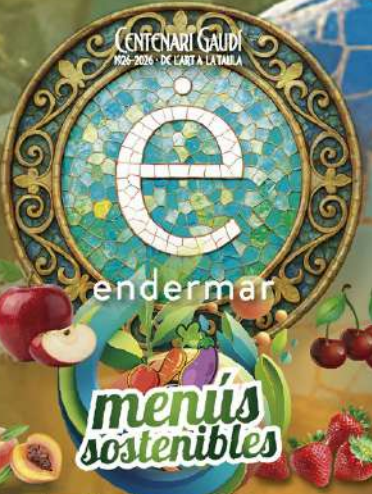
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX

CENTENARI GAUDÍ  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula

<p><b>4</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet (* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Llenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>	<p><b>6</b> Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots) (* Llom al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Crema de carbassó amb crostons Cigrons estofats amb tomàquet i ceba Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>	<p><b>8</b> <b>LLENGÜES DEL MÓN</b> <i>jornada Marroc</i> <b>Tabulé</b> (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses) <b>Kefta</b> (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro) <b>Dona</b> (rosquilla)</p>
<p><b>11</b> (* Sopa vegetal casolana amb pasta Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Mongeta verda amb patata Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <b>MARIA MAZZARELLO</b> Arròs amb tomàquet i ou dur (* Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, pastanaga i olives) iogurt natural</p>	<p><b>14</b> Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i pa integral</p>	<p><b>15</b> Llenties estofades amb pastanaga i carbassó (* Daus de gall dindi al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>
<p><b>18</b> Bròquil amb patata Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Arròs amb tomàquet Amanida de llenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives) Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge (* Contra cuixa de pollastre amb carbassó al forn Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>	<p><b>21</b> Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>	<p><b>22</b> <b>MARIA AUXILIADORA</b> (* Pizza casolana de pernil dolç i formatge (sense al·lergens) (* Pollastre arrebossat amb xips Gelats de xocolata i vainilla</p>
<p><b>25</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>26</b> <b>FESTIU</b></p>	<p><b>27</b> (* Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>	<p><b>28</b> Espaguetis integrals amb tomàquet Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus iogur natural</p>	<p><b>29</b> Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat Fruita del temps i <b>pa integral</b></p>

**Maig**

**TRENCADÍS DE SABORS**

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol.

Menja de temporada i creix fort!

L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!

Hola, sóc **CAROTET!** Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Hàbits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

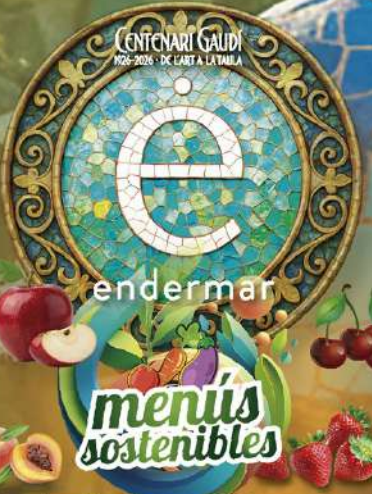
DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA

## SENSE PLV

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula



# Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cireres com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\*) Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** (\*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
(\*) Fruita del temps

**8** **LLenguas del Món Marroc** (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
(\*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
(\*) Pa de pessic sense al·lèrgens

**11** (\*) Sopa vegetal casolana amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\*) Llom arrebossat casolà amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
(\*) logurt de soja

**14** (\*) Puré de verdures sense crostons ni làctics (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
(\*) Fruita del temps

**18** Bròquil amb patata  
(\*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** (\*) Macarrons integrals amb oli i alfàbrega  
(\*) Rap a la marinera casolana  
(\*) Fruita del temps

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
(\*) Fruita del temps

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\*) Pizza casolana de tonyina i xampinyons (sense al·lèrgens)  
(\*) Pollastre arrebossat amb xips  
(\*) Gelat de gel

**25** FESTIU

**26** FESTIU

**27** (\*) Arròs a la cassola amb brou casolà (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
(\*) Fruita del temps

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
(\*) logurt de soja

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
(\*) 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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

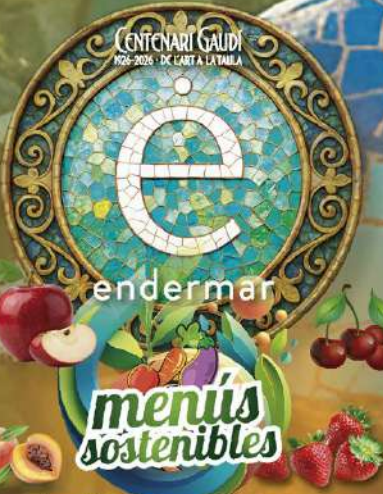
DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula



## Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat: maduixes dolces com somriures, cítrics com cors vermells, albercocs daurats com pedres de sol. Menja de temporada i creix fort! L'estiu ja truca a la porta! Bon Profit!!



Hola, sóc CAROTET! Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
(\* Croquetes d'espínacs amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** Crema de carbassó amb crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
Fruita del temps i **pa integral**

**8** **LLENGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
**Tabulé** (cuscú, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
**Kefta** (mandonguilles de vedella) amb salsa de iogurt i amanida (enciam, olives i blat de moro)  
**Dona** (rosquilla)

**11** Sopa vegetal amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
(\* Rotllets de primavera amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
iogurt natural

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**18** Bròquil amb patata  
(\* Hamburguesa d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
Rap a la marinera  
Fruita del temps i **pa integral**

**21** Cigrons estofats amb espínacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
(\* Pizza de tonyina i xampinyons  
(\* Croquetes de bacallà amb xips  
Gelats de xocolata i vainilla

**25** **FESTIU**

**26** **FESTIU**

**27** Arròs a la cassola (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps i **pa integral**

**28** Espaguetis integrals amb tomàquet  
(\* Hamburguesa vegetal al forn amb patates a daus  
logur natural

**29** Panatxé de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps i **pa integral**

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE VEDELLA

CENTENARI GAUDI  
1926-2026 DE L'ART A LA Taula

**4** Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Croquetes de pernil amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

**5** Lenties estofades amb verdures (carbassa i pebrots)  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**6** Patates estofades (mongeta verda, pèsols i pebrots)  
Lluç al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

**7** Crema de carbassó amb crostons  
Cigrons estofats amb tomàquet i ceba  
Fruita del temps i **pa integral**

**8** **LLINGÜES DEL MÓN** *jornada Marroc*  
**Tabulé** (cuscús, tomàquet, cogombre, menta i panses)  
**(\*) Falafel amb salsa de iogurt i amanida** (enciam, olives i blat de moro)  
**Dona** (rosquilla)

**11** Sopa vegetal amb pasta  
Truita de patata amb amanida (enciam, cogombre i olives)  
Fruita del temps

**12** Mongeta verda amb patata  
Llacets a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)  
Fruita del temps

**13** **MARIA MAZZARELLO**  
Arròs amb tomàquet i ou dur  
Llom arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
logurt natural

**14** Puré de verdures amb crostons (carbassa i porros)  
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**15** Lenties estofades amb pastanaga i carbassó  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**18** Bròquil amb patata  
**(\*) Hamburguesa d'au** a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

**19** Arròs amb tomàquet  
Amanida de lenties (blat de moro, pastanaga ratllada i olives)  
Fruita del temps

**20** Macarrons integrals amb oli, alfàbrega i formatge  
Rap a la marinera  
Fruita del temps i **pa integral**

**21** Cigrons estofats amb espinacs  
Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)  
Fruita del temps i **pa integral**

**22** **MARIA AUXILIADORA**  
Pizza de pernil dolç  
**(\*) Croquetes de bacallà amb xips**  
Gelats de xocolata i vainilla

**25**

FESTIU

**26**

FESTIU

**27**

Arròs a la cassola (pebrots, pèsols i bolets)  
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps i **pa integral**

**28**

Espaguets integrals amb tomàquet  
Magra de porc al forn amb salsa barbacoa i patates a daus  
logur natural

**29**

Panató de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)  
Pernilets de pollastre al forn amb arròs saltejat  
Fruita del temps i **pa integral**



## Maig

### TRENCADÍS DE SABORS

Com Gaudí construeix amb colors, construeix el teu plat:  
 maduixes dolces com somriures,  
 cítrics com cors vermells,  
 albercocs daurats com pedres de sol.  
 Menja de temporada i creix fort!  
 L'estiu ja truca a la porta!  
 Bon Profit!!



Hola, sóc **CAROTET!**  
Menjar bé és energia per jugar i aprendre cada dia!

**Bons Habits!** Recull els teus estris i ajuda a netejar: entre tots cuidem el nostre espai!

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 nºCAT002423



ELABORACIÓ CASOLANA