

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú règim

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<b>1</b> Pasta amb pastanaga Trita francesa Poma o plàtan
<b>4</b> Patata i pastanaga Llom a la planxa Poma o plàtan	<b>5</b> Pasta amb pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan	<b>6</b> Arròs blanc amb pastanaga Rap a la planxa Poma o plàtan	<b>7</b> Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa logurt natural	<b>8</b> Arròs blanc amb pastanaga Bròtola a la planxa Poma o plàtan
<b>11</b> Arròs blanc amb pastanaga Pit de pollastre a la planxa logurt natural	<b>12</b> Pasta amb pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	<b>13</b> Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan	<b>14</b> Patata i pastanaga Llom a la planxa Poma o plàtan	<b>15</b> Arròs amb pastanaga Trita francesa Poma o plàtan
<b>18</b> Patata i pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan	<b>19</b> Pasta amb pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan	<b>20</b> Arròs blanc amb pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	<b>21</b> Patata i pastanaga Bacallà a la planxa Poma o plàtan	<b>22</b> Arròs blanc amb pastanaga Llom a la planxa logurt natural
<b>25</b> Patata i pastanaga Llom a la planxa Poma o plàtan	<b>26</b> Arròs blanc amb pastanaga Fogoner a la planxa logurt natural	<b>27</b> Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan	<b>28</b> Pasta amb pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan	<b>29</b> FESTA

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc són sense gluten *Sense gluten. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</p>		<p>Pasta* a la carbonara <b>1</b> (bacon sense gluten) Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>Trinxat de col i patata (bacon sense gluten) Daus de porc a l'orenga Fruita del temps <b>4</b></p>	<p>Escudella barrejada (pasta sense gluten) Pollastre al forn amb taronja Fruita del temps <b>5</b></p>	<p>Arròs a la milanesa (pernil sense gluten) Rap al forn amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps <b>6</b></p>	<p>Espinacs amb patata <b>7</b> Pilota* de vedella rostida i tomàquet amanit amb orenga logurt natural</p>	<p>Mongetes blanques saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>8</b></p>
<p>Arròs amb verdures <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p>Llenties estofades amb xoriç* Lluç al forn amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps <b>12</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella Fruita del temps <b>13</b></p>	<p>Crema de porro i patata Canelons* de carn gratinats Fruita del temps <b>14</b></p>	<p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps <b>15</b></p>
<p>Puré de verdures <b>18</b> Pollastre al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps</p>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps <b>19</b></p>	<p>Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps <b>20</b></p>	<p>Coliflor amb patata Bacallà amb guarnició de samfaina Fruita del temps <b>21</b></p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa amb pasta* Pollastre arrebossat i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Crema catalana*</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Salsitxes* de porc i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps <b>25</b></p>	<p>Arròs tres delícies (pernil sense gluten) Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt natural <b>26</b></p>	<p>Mongeta tendra amb patata Daus de vedella a l'orenga i guarnició de xampinyons Fruita del temps <b>27</b></p>	<p>Pasta* al pesto <b>28</b> Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b>  FESTA</p>

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no peix

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Sense peix.</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</p>		<p><b>1</b> Espirals a la carbonara Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p><b>4</b> Trinxat de col i patata Daus de porc a l'orenga Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Escudella barrejada Pollastre al forn amb taronja Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Arròs a la milanesa Llom a la planxa amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Espinacs amb patata Pilota de vedella rostida i tomàquet amanit amb orenga logurt natural</p>	<p><b>8</b> Mongetes blanques saltejades all i julivert Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p><b>11</b> Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p><b>12</b> Llenties estofades amb xoriç Llom a la planxa amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i patata Macarrons a la bolonyesa gratinats Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Cigrons estofats amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Purè de verdures Pollastre al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb ou dur Paella amb pollastre Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Coliflor amb patata Pollastre a la planxa amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres Llibrets* i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Crema catalana</p>
<p><b>25</b> Llenties estofades amb hortalisses Salsitxes de porc i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Arròs tres delícies Pollastre al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt natural</p>	<p><b>27</b> Mongeta tendra amb patata Daus de vedella a l'orenga i guarnició de xampinyons Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Tallarines al pesto Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> FESTA</p>

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Arrebossats enfarinats amb farina de blat de moro. <b>NO es fa servir pa ratllat, pot contenir traces.</b> <b>*Sense PLV.</b>	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Pa integral un dia a la setmana.	Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.		<b>1</b> Espirals a les fines herbes Truita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
<b>4</b> Trinxat de col i patata (sense bacon) Daus de porc a l'orenga Fruita del temps	<b>5</b> Escudella barrejada Pollastre al forn amb taronja Fruita del temps	<b>6</b> Arròs amb salsa de tomàquet Rap al forn amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	<b>7</b> Espinacs amb patata Pilota* de vedella rostida i tomàquet amanit amb orenga logurt de soja	<b>8</b> Mongetes blanques saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
<b>11</b> Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja	<b>12</b> Llenties estofades amb xoriç* Luç al forn amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	<b>13</b> Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella Fruita del temps	<b>14</b> Crema de porro i patata (sense llet, ni formatge) Macarrons a la bolonyesa (carn picada sense PLV) Fruita del temps	<b>15</b> Cigrons estofats amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps
<b>18</b> Puré de verdures (sense llet, ni formatge) Pollastre al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	<b>20</b> Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps	<b>21</b> Coliflor amb patata Bacallà amb guarnició de samfaina Fruita del temps	<b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres Pollastre i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt de soja
<b>25</b> Llenties estofades amb hortalisses Salsitxes* de porc i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	<b>26</b> Arròs tres delícies (sense pernil) Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt de soja	<b>27</b> Mongeta tendra amb patata Daus de vedella a l'orenga i guarnició de xampinyons Fruita del temps	<b>28</b> Tallarines amb alfàbrega Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>29</b>  FESTA

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Sense fruits secs.</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</p>		<p><b>1</b> Espirals a la carbonara Truita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p><b>4</b> Trinxat de col i patata Daus de porc a l'orenga Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Escudella barrejada Pollastre al forn amb taronja Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Arròs a la milanesa Rap al forn amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Espinacs amb patata Pilota de vedella rostida i tomàquet amanit amb orenga logurt natural</p>	<p><b>8</b> Mongetes blanques saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p><b>11</b> Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p><b>12</b> Llenties estofades amb xoriç Lluç al forn amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i patata Macarrons a la bolonyesa gratinats Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Cigrons estofats amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Puré de verdures Pollastre al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Coliflor amb patata Bacallà amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres Llibrets* i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Crema catalana*</p>
<p><b>25</b> Llenties estofades amb hortalisses Salsitxes de porc i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Arròs tres delícies Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt natural</p>	<p><b>27</b> Mongeta tendra amb patata Daus de vedella a l'orenga i guarnició de xampinyons Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Tallarines al pesto* Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> FESTA</p>

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana.</b> <b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>	<p><b>No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</b></p>		<p>Espirals a la carbonara <b>1</b> (sense bacon) Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>Trinxat de col i patata <b>4</b> (sense bacon) Lluç al forn a l'orenga Fruita del temps</p>	<p>Escudella barrejada <b>5</b> Pollastre al forn amb taronja Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa <b>6</b> (sense pernil) Rap al forn amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Espinacs amb patata <b>7</b> Pilota de vedella rostida i tomàquet amanit amb orenga logurt natural</p>	<p>Mongetes blanques <b>8</b> saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p>Arròs amb verdures <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>12</b> Lluç al forn amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>13</b> Fricandó de vedella Fruita del temps</p>	<p>Crema de porro i patata <b>14</b> Macarrons gratinats a la bolonyesa (picada de vedella) Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb hortalisses <b>15</b> Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>Puré de verdures <b>18</b> Pollastre al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps</p>	<p>Mongetes blanques <b>19</b> estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa <b>20</b> amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps</p>	<p>Coliflor amb patata <b>21</b> Bacallà amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres Calamars a la romana i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Crema catalana</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>25</b> Croquetes de bacallà i guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies <b>26</b> (sense pernil) Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt natural</p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>27</b> Daus de vedella a l'orenga i guarnició de xampinyons Fruita del temps</p>	<p>Tallarines al pesto <b>28</b> Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b>  FESTA</p>

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana.</b> <b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>	<p><b>No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</b></p>		<p>Espirals a la carbonara <b>1</b> (sense bacon) Truita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p><b>4</b> Trinxat de col i patata (sense bacon) Lluç al forn amb orenga Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Escudella barrejada (brou vegetal) Truita de patates i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Arròs a la milanesa (sense pernil) Rap al forn amb xampinyons i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Espinacs amb patata Truita de formatge i tomàquet amanit amb orenga logurt natural</p>	<p><b>8</b> Mongetes blanques saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p><b>11</b> Arròs amb verdures Truita francesa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p><b>12</b> Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb picada d'all i julivert i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Mongeta tendra amb patata Fogoner al forn amb verdures Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i patata Croquets de bacallà amb guarnició de tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Cigrons estofats amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Puré de verdures Lluç al forn amb guarnició de patates panadera Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita francesa amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Coliflor amb patata Bacallà amb guarnició de samfaina Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres (brou vegetal) Calamars a la romana i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Crema catalana</p>
<p><b>25</b> Llenties estofades amb hortalisses Croquetes de bacallà i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Arròs tres delícies (sense pernil) Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt natural</p>	<p><b>27</b> Mongeta tendra amb patata Truita de xampinyons i guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Tallarines al pesto Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> FESTA</p>

# Menú escola Margalló

## ABRIL menú hipocalòric

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>Pa integral un dia a la setmana.</b> <b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>	<p><b>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana.</b> <b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>	<p><b>No s'utilitzen aliments d'origen transgènic.</b></p>		<p><b>1</b> Espirals a les fines herbes Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p><b>4</b> Col amb patata Llom a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Escudella barrejada Pollastre a la planxa amb guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Arròs amb salsa de tomàquet casolana Rap a la planxa amb guarnició de xampinyons Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> Espinacs amb patata Bistec de vedella a la planxa i tomàquet amanit amb orenga logurt desnatat</p>	<p><b>8</b> Mongetes blanques saltejades all i julivert Bròtola a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p><b>11</b> Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt desnatat</p>	<p><b>12</b> Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Mongeta tendra amb patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Crema de porro i patata Llom a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Cigrons estofats amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Puré de verdures Pollastre a la planxa amb guarnició de patata bullida Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Amanida completa amb ou dur i tonyina Arròs amb pollastre Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Coliflor amb patata Bacallà a la planxa amb guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>Àpat de Sant Jordi 22</b> Sopa de lletres Pollastre a la planxa i amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt desnatat</p>
<p><b>25</b> Llenties estofades amb hortalisses Llom de porc i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Arròs tres delícies (pernil cuit) Fogoner al forn amb verdures i amanida d'enciam i olives logurt desnatat</p>	<p><b>27</b> Mongeta tendra amb patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Tallarines amb verdures Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p><b>29</b>  FESTA</p>