

MENÚ SETMANAL ABRIL 2024

DILLUNS 1

DINAR

Dilluns de Pasqua

SOPAR

DIMARTS 2

DINAR

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES

OUS DURS AMB TONYINA

FRUITA DEL DIA

SOPAR

RODANXES D'ALBERGÍNIA A LA PLANXA AMB ORENGA
SALMÓ A LA PAPILOTA AMB PATATES

DIMECRES 3

DINAR

SOPA CASOLANA D'AU AMB GALETS

ESTOFAT DE GALL DINDI AL CURRI

IOGURT NATURAL/ FRUITA

SOPAR

AMANIDA CAPRESE
TOMÀQUET, MOZZARELLA I ALFÀBREGA)
TRUITA DE CARABASSA

DIJOUS 4

DINAR

MONGETES TENDRES AMB PATATES AL VAPOR

LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA

FRUITA DEL DIA

SOPAR

ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYONS I POLLASTRE

DIVENDRES 5

DINAR

CREMA DE COLIFLOR I CARABASSÓ

MANDONGUILLES DEL PUREZA AMB PATATES FREGIDES

FRUITA DEL DIA

SOPAR

PIZZA D'ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA



RECORDA:

- El menú es cuina cada dia.
- Es recomana acompanyar els àpats amb pa integral.
- Cuinem amb oli d'oliva i amanim els plats amb OOVE.
- Els nostres iogurts són de cooperativa: La Fageda.
- L'arròs prové del delta de l'Ebre.
- El porc que utilitzem és de raça Duroc, "sense antibiòtics".
- Es recomana acompanyar els àpats amb amanida per això sempre hi haurà amanida d'acompanyament.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- Adaptem diàriament el menú específicament a cada intolerància.
- Per als qui són intolerants als llegums, frustosa i sorbitol; tot és substituït per quinoa, arròs o pasta depenent de la setmana.
- En el cas dels intolerants a l'ou, se substitueix per una proteïna animal, segons mercat.
- Intolerants al peix i/o marisc per una proteïna animal (pollastre, porc, etc.)
- Celíacs: s'adapta a pasta i arrebossats sense gluten.

PRODUCTES DE TEMPORADA:

- Els menús estan elaborats mensualment prioritzant els productes de temporada.
- PEIX DE MERCAT: avisarem a les famílies quin peix oferirem, segons temporada i disponibilitat.

The Playcook
CABANAS NUTRITION

El Xef de l'Escola Pureza de Maria s'encarrega de confeccionar el menú de cada migdia prioritzant els productes de temporada i buscant-ne la millor qualitat. L'empresa The Playcook revisa el menú perquè sigui equilibrat i estigui dins dels barems que marca la normativa de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de freqüència de consum. De la mateixa manera, elabora una proposta de sopars per tal que les famílies tinguin una guia adequada d'àpats.

MENÚ SETMANAL ABRIL 2024

DILLUNS 8

DINAR

TALLARINES A LA NAPOLITANA

SOBRECUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PERES

FRUITA DEL DIA

SOPAR

BRUIXA A LA PLANXA AMB ARRÒS SALTAT, PÈSOLS I MONGETES TENDRES

DIMARTS 9

DINAR

BRÒQUIL AMB PATATES I PASTANAGUES

SEITÓ ARREBOSSAT

FRUITA DEL DIA

SOPAR

AMANIDA DE CANONGES I CIREROLS AMB MONGETES SEQUES I DAUS DE FORMATGE FETA

DIMECRES 10

DINAR

CREMA DE VERDURES

ARRÒS DE VERDURES AMB LLEGUMS I QUINOA AMANIDA VERDA

IOGURT NATURAL

SOPAR

RAP A LA PLANXA AMB ESPINACS I CEBA SALTATS I PATATES BULLIDES

DIJOUS 11

DINAR

SOPA CASOLANA D'AU AMB PISTONS

SALSITXES DE PORC

TOMÀQUETS AL FORN

FRUITA DEL DIA

SOPAR

ALBERGÍNIES AL FORN FARCIDES DE VERDURETES I CARN PICADA AMB PA AMB TOMÀQUET

DIVENDRES 12

DINAR

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

REMENAT D'OUS AMB PATATAES I CEBA

FRUITA DEL DIA

SOPAR

PIZZA DE VERDURETES



RECORDA:

- El menú es cuina cada dia.
- Es recomana acompanyar els àpats amb pa integral.
- Cuinem amb oli d'oliva i amanim els plats amb OOVE.
- Els nostres iogurts són de cooperativa: La Fageda.
- L'arròs prové del delta de l'Ebre.
- El porc que utilitzem és de raça Duroc, "sense antibiòtics".
- Es recomana acompanyar els àpats amb amanida per això sempre hi haurà amanida d'acompanyament.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- Adaptem diàriament el menú específicament a cada intolerància.
- Per als qui són intolerants als llegums, frustosa i sorbitol; tot és substituït per quinoa, arròs o pasta depenent de la setmana.
- En el cas dels intolerants a l'ou, se substitueix per una proteïna animal, segons mercat.
- Intolerants al peix i/o marisc per una proteïna animal (pollastre, porc, etc.)
- Celíacs: s'adapta a pasta i arrebossats sense gluten.

PRODUCTES DE TEMPORADA:

- Els menús estan elaborats mensualment prioritzant els productes de temporada.
- PEIX DE MERCAT: avisarem a les famílies quin peix oferirem, segons temporada i disponibilitat.

The Playcook
CABANAS NUTRITION

El Xef de l'Escola Pureza de Maria s'encarrega de confeccionar el menú de cada migdia prioritzant els productes de temporada i buscant-ne la millor qualitat. L'empresa The Playcook revisa el menú perquè sigui equilibrat i estigui dins dels barems que marca la normativa de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de freqüència de consum. De la mateixa manera, elabora una proposta de sopars per tal que les famílies tinguin una guia adequada d'àpats.

MENÚ SETMANAL ABRIL 2024

DILLUNS 15

DINAR

**LLIURE
DISPOSICIÓ**

SOPAR

DIMARTS 16

DINAR

CREMA DE CARABASSÓ I
CEBA

FIDEUADA DE VERDURES I
MONGETES SEQUES

FRUITA DEL DIA

SOPAR

HUMUS DE MONGETES VERMELLES
AMB CRUDITÉS
TRUITA DE COL BULLIDA I PORRO

DIMECRES 17

DINAR

MINESTRA DE VERDURES AMB
PATATES AL VAPOR

LLOBARRO AL FORN AMB CEBA
I PATATES PANADERES

IOGURT NATURAL

SOPAR

NYOQUIS AMB CEBA MORADA,
CIREROLS , PESTO I PIT DE
POLLASTRE ESMICOLAT

DIJOUS 18

DINAR

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

REMENAT D'OUS

FRUITA DEL DIA

SOPAR

AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB
CANONGES, COGOMBRE, ALVOCAT I
CROSTONS DE PA INTEGRAL
TORRAT

DIVENDRES 19

DINAR

ARRÒS A LA NAPOLITANA

CUIXES DE POLLASTRE AL
FORN AMB CARABASSÓ

FRUITA DEL DIA

SOPAR

PIZZA D'ANXOVES I TIRES DE
PEBROT VERMELL I VERD AL
FORN



RECORDA:

- El menú es cuina cada dia.
- Es recomana acompanyar els àpats amb pa integral.
- Cuinem amb oli d'oliva i amanim els plats amb OOVE.
- Els nostres iogurts són de cooperativa: La Fageda.
- L'arròs prové del delta de l'Ebre.
- El porc que utilitzem és de raça Duroc, "sense antibiòtics".
- Es recomana acompanyar els àpats amb amanida per això sempre hi haurà amanida d'acompanyament.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- Adaptem diàriament el menú específicament a cada intolerància.
- Per als qui són intolerants als llegums, frustosa i sorbitol; tot és substituït per quinoa, arròs o pasta depenent de la setmana.
- En el cas dels intolerants a l'ou, se substitueix per una proteïna animal, segons mercat.
- Intolerants al peix i/o marisc per una proteïna animal (pollastre, porc, etc.)
- Celíacs: s'adapta a pasta i arrebossats sense gluten.

PRODUCTES DE TEMPORADA:

- Els menús estan elaborats mensualment prioritzant els productes de temporada.
- PEIX DE MERCAT: avisarem a les famílies quin peix oferirem, segons temporada i disponibilitat.

The Playcook
CABANAS NUTRITION

El Xef de l'Escola Pureza de Maria s'encarrega de confeccionar el menú de cada migdia prioritzant els productes de temporada i buscant-ne la millor qualitat. L'empresa The Playcook revisa el menú perquè sigui equilibrat i estigui dins dels barems que marca la normativa de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de freqüència de consum. De la mateixa manera, elabora una proposta de sopars per tal que les famílies tinguin una guia adequada d'àpats.

MENÚ SETMANAL ABRIL 2024

DILLUNS 22

DINAR

CIGRONS ESTOFATS AMB
VERDURETES

TRUITA AMB ALLS TENDRES

FRUITA DEL DIA

SOPAR

BRÒQUIL A LA CATALANA
(GALL DINDI AL FORN AMB
PATATES

DIMARTS 23

DINAR

SOPA D'AU AMB GALETS

**PIT DE POLLASTRE
ARREBOSSAT**

FRUITA DEL DIA

SOPAR

**PASTÍS DE VERDURES AMB OUS
BATUTS, ESPINACS, PASTANAGA I
PORRO PICAT GRATINAT AMB
MOZZARELLA**

DIMECRES 24

DINAR

CREMA DE CARABASSÓ I
PORROS

MACARRONS GRATINATS AMB
BOLONYESA DE SOJA

IOGURT NATURAL

SOPAR

PASTANAGUES I SETONS AL
FORN AMB PICADA D'ALL I
JULIVERT

DIJOUS 25

DINAR

MONGETES TENDRES AMB
PATATES AL VAPOR

VEDELLA ESTOFADA AMB
BOLETS

FRUITA DEL DIA

SOPAR

FIDEUS ORIENTALS D'ARRÒS
AMB TOFU MARINAT I
VERDURETES EN JULIANA

DIVENDRES 26

DINAR

ARRÒS AMB TOMAQUET
CASOLÀ

SALMÓ AMB CÍTRICS

FRUITA DEL DIA

SOPAR

PIZZA DE POLLASTRE AMB
XAMPINYONS



RECORDA:

- El menú es cuina cada dia.
- Es recomana acompanyar els àpats amb pa integral.
- Cuinem amb oli d'oliva i amanim els plats amb OOVE.
- Els nostres iogurts són de cooperativa: La Fageda.
- L'arròs prové del delta de l'Ebre.
- El porc que utilitzem és de raça Duroc, "sense antibiòtics".
- Es recomana acompanyar els àpats amb amanida per això sempre hi haurà amanida d'acompanyament.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- Adaptem diàriament el menú específicament a cada intolerància.
- Per als qui són intolerants als llegums, frustosa i sorbitol; tot és substituït per quinoa, arròs o pasta depenent de la setmana.
- En el cas dels intolerants a l'ou, se substitueix per una proteïna animal, segons mercat.
- Intolerants al peix i/o marisc per una proteïna animal (pollastre, porc, etc.)
- Celíacs: s'adapta a pasta i arrebossats sense gluten.

PRODUCTES DE TEMPORADA:

- Els menús estan elaborats mensualment prioritzant els productes de temporada.
- PEIX DE MERCAT: avisarem a les famílies quin peix oferirem, segons temporada i disponibilitat.

The Playcook
CABANAS NUTRITION

El Xef de l'Escola Pureza de Maria s'encarrega de confeccionar el menú de cada migdia prioritzant els productes de temporada i buscant-ne la millor qualitat. L'empresa The Playcook revisa el menú perquè sigui equilibrat i estigui dins dels barems que marca la normativa de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de freqüència de consum. De la mateixa manera, elabora una proposta de sopars per tal que les famílies tinguin una guia adequada d'àpats.

MENÚ SETMANAL ABRIL 2024

DILLUNS 29

DINAR

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

OUS DURS AMB TONYINA

FRUITA DEL DIA

SOPAR

HAMBURGUESES DE POLLASTRE
DE CORRAL AMB AMANIDA I PA
AMB TOMÀQUET

DIMARTS 30

DINAR

CREMA DE COLIFLOR I
CARABASSÓ

CANELONS GRATINATS

FRUITA DEL DIA

SOPAR

DAUS DE LLOBARRO A LA
PLANXA AMB ESPINACS,
CORIANDRE FRESC I ALVOCAT

DIMECRES 1

DINAR

SOPAR

DIJOUS 2

DINAR

SOPAR

DIVENDRES 3

DINAR

SOPAR

i

RECORDA:

- El menú es cuina cada dia.
- Es recomana acompanyar els àpats amb pa integral.
- Cuinem amb oli d'oliva i amanim els plats amb OOVE.
- Els nostres iogurts són de cooperativa: La Fageda.
- L'arròs prové del delta de l'Ebre.
- El porc que utilitzem és de raça Duroc, "sense antibiòtics".
- Es recomana acompanyar els àpats amb amanida per això sempre hi haurà amanida d'acompanyament.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

- Adaptem diàriament el menú específicament a cada intolerància.
- Per als qui són intolerants als llegums, frustosa i sorbitol; tot és substituït per quinoa, arròs o pasta depenent de la setmana.
- En el cas dels intolerants a l'ou, se substitueix per una proteïna animal, segons mercat.
- Intolerants al peix i/o marisc per una proteïna animal (pollastre, porc, etc.)
- Celíacs: s'adapta a pasta i arrebossats sense gluten.

PRODUCTES DE TEMPORADA:

- Els menús estan elaborats mensualment prioritzant els productes de temporada.
- PEIX DE MERCAT: avisarem a les famílies quin peix oferirem, segons temporada i disponibilitat.

The Playcook
CABANAS NUTRITION

El Xef de l'Escola Pureza de Maria s'encarrega de confeccionar el menú de cada migdia prioritzant els productes de temporada i buscant-ne la millor qualitat. L'empresa The Playcook revisa el menú perquè sigui equilibrat i estigui dins dels barems que marca la normativa de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de freqüència de consum. De la mateixa manera, elabora una proposta de sopars per tal que les famílies tinguin una guia adequada d'àpats.