

COL·LEGI DEL SAGRAT COR DE JESUS MENÚ D, ABRIL 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE BROT . -FRUITA.	8 -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES . -TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -IOGURT DE MADUIXA .	9 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	10 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -CIGRONS AMB QUINOA I HORTALISSES . -FRUITA .
13 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CEBA CRUIXENT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ . -FRUITA .	14 -ARRÒS A LA MILANESA (Tomàquet, ceba, pèsols i xampinyons) -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I FARIGOLA . -FRUITA	15 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I GRATINAT AMB FORMATGE . -BACALLÀ AL FORN AMB PEBROT , CEBA I TOMÀQUET . -FRUITA .	16 - MONGETES SEQUES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATES . -CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA .	17 -MACARRONS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROT . -IOGURT NATURAL .
20 -LLACETS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROT . -FRUITA .	21 -CREMA DE PÈSOLS AMB TORREDETES DE PA. -CANELONS DE CARN . -FRUITA.	22 -ARRÒS SALTAT AMB CEBA , TOMÀQUET I XAMPINYONS . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 DIADA SANT JORDI -SOPA DE LLETRES. -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB ROSETES DE TOMÀQUET -PASTISSET DE SANT JORDI	24 -CIGRONS GUISATS AMB CARBASSÓ . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES . -FRUITA.
27 - CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . --LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL . -FRUITA.	28 Diada del Dinar Escollit	29 -AMANIDA VERDA AMB FORMATGE . -BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES I PA AMB TOMÀQUET. -IOGURT NATURAL	30 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PÈSOLS I PASTANAGA . -FRUITA.	

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

* L'amanida verda de primer plat conté: enciam, tomàquet, pastanaga, olives i blat dolç i s'amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

- A cada àpat s'afegeix aigua i pa integral de fleca.
- Els iogurts són de la Fageda.
- Les fruites del mes d'ABRIL són: Plàtan, pera, poma, mandarina i maduixes.

MENÚ D, ABRIL 2026 SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.	8 -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES . -TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -IOGURT SENSE LACTOSA	9 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	10 -CREMA DE PORRO. -CIGRONS AMB QUINOA I HORTALISSES . -FRUITA .
13 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CEBA CRUIXENT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ . -FRUITA .	14 -ARRÒS A LA MILANESA (Tomàquet, ceba, pèsols i xampinyons) -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I FARIGOLA . -FRUITA	15 -PATATA BULLIDA AMB TONYINA . - BACALLÀ AL FORN AMB PEBROT , CEBA I TOMÀQUET . -FRUITA.	16 - MONGETES SEQUES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATES . -VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA -FRUITA .	17 -MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET. -HAMBURGUESA D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -IOGURT SENSE LACTOSA .
20 -LLACETS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA .	21 -CREMA DE PÈSOLS AMB TORREDETES DE PA. -VEDELLA GUISADA AMB CARXOFES . -FRUITA.	22 -ARRÒS SALTAT AMB CEBA , TOMÀQUET I XAMPINYONS . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 DIADA SANT JORDI -SOPA DE LLETRES. -LLOM ARREBOSSAT AMB ROSETES DE TOMÀQUET -PASTISSET DE SANT JORDI SENSE LACTOSA	24 -CIGRONS GUISATS AMB CARBASSÓ . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES . -FRUITA.
27 - CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . --LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL . -FRUITA.	28 - TALLARINES AMB XAMPINYONS . -FILET DE MAIRES FREGIDES AMB AMANIDA D, ENCIAM I BLAT DOLÇ -FRUITA.	29 -AMANIDA VERDA . -BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES I PA AMB TOMÀQUET . -IOGURT SENSE LACTOSA .	30 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PÈSOLS I PASTANAGA . -FRUITA.	

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

* L'amanida verda de primer plat conté: enciam, tomàquet, pastanaga, olives i blat dolç i s'amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

- A cada àpat s'afegeix aigua i pa integral de fleca.
- Els iogurts són de la Fageda.
- Les fruites del mes d'ABRIL són: Plàtan, pera, poma, mandarina i taronja.

MENÚ D, ABRIL 2026 SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -CALAMARCETS SALTATS AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.	8 -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -IOGURT DE MADUIXA .	9 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	10 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -CIGRONS AMB QUINOA I HORTALISSES . -FRUITA .
13 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CEBA CRUIXENT . -VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ . -FRUITA .	14 -ARRÒS A LA MILANESA (Tomàquet, ceba, pèsols i xampinyons) -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I FARIGOLA . -FRUITA	15 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I GRATINAT AMB FORMATGE . - BACALLÀ AL FORN AMB PEBROT , CEBA I TOMÀQUET . -FRUITA .	16 - MONGETES SEQUES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATES . -VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA .	17 -MACARRONS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -IOGURT NATURAL .
20 -LLACETS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA .	21 -CREMA DE PÈSOLS AMB TORREDETES DE PA. -VEDELLA GUISADA AMB CARXOFES . -FRUITA.	22 -ARRÒS SALTAT AMB CEBA , TOMÀQUET I XAMPINYONS . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 DIADA SANT JORDI -SOPA DE LLETRES. -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB ROSETES DE TOMÀQUET -PASTISSET DE SANT JORDI SENSE OU .	24 -CIGRONS GUISATS AMB CARBASSÓ . -BACALLÀ AL VAPOR AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES . -FRUITA.
27 - CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . --LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL . -FRUITA.	28 - TALLARINES AMB SALSA DE XAMPINYONS . -SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D, ENCIAM I BLAT DOLÇ -FRUITA.	29 -AMANIDA VERDA AMB FORMATGE . -BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES I PA AMB TOMÀQUET. -IOGURT NATURAL	30 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PÈSOLS I PASTANAGA . -FRUITA.	

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

* L'amanida verda de primer plat conté: enciam, tomàquet, pastanaga, olives i blat dolç i s'amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

- A cada àpat s'afegeix aigua i pa integral de fleca.
- Els iogurts són de la Fageda.
- Les fruites del mes d. ABRIL són: Plàtan, pera, poma, mandarina i taronja.

COL·LEGI DEL SAGRAT COR DE JESÚS MENÚ D, ABRIL 2026 HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	7 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.	8 -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES . -TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -IOGURT DE MADUIXA .	9 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	10 -CREMA DE PORRO AMB TORREDETES DE PA. -CIGRONS AMB QUINOIA I HORTALISSES . -FRUITA .
13 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CEBA CRUIXENT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ . -FRUITA .	14 -ARRÒS A LA MILANESA (Tomàquet, ceba, pèsols i xampinyons) -POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I FARIGOLA . -FRUITA	15 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I GRATINAT AMB FORMATGE . - BACALLÀ AL FORN AMB PEBROT , CEBA I TOMÀQUET . -FRUITA .	16 - MONGETES SEQUES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATES . -CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA .	17 -MACARRONS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT . -HAMBURGUESA D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -IOGURT NATURAL .
20 -LLACETS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA I FORMATGE RATLLAT. -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA .	21 -CREMA DE PÈSOLS AMB TORREDETES DE PA. -CANELONS DE CARN . -FRUITA.	22 -ARRÒS SALTAT AMB CEBA , TOMÀQUET I XAMPINYONS . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 DIADA SANT JORDI -SOPA DE LLETRES. -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB ROSETES DE TOMÀQUET -PASTISSET DE SANT JORDI	24 -CIGRONS GUISATS AMB CARBASSÓ . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES . -FRUITA.
27 - CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . --LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL . -FRUITA.	28 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT !!!!	29 -AMANIDA VERDA AMB FORMATGE . -BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES I PA AMB TOMÀQUET . -IOGURT NATURAL	30 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PÈSOLS I PASTANAGA . -FRUITA.	

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

* L'amanida verda de primer plat conté: enciam, tomàquet, pastanaga, olives i blat dolç i s'amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

- A cada àpat s'afegeix aigua i pa integral de fleca.
- Els iogurts són de la Fageda.
- Les fruites del mes d'ABRIL són: Plàtan, pera, poma, mandarina i maduixes.

per a una alimentació saludable

Recomanacions esmorzars i mig matí

- 1 Farinacis: pa, cereals...
- 2 Lactis: Llet, iogurt, formatges...
- 3 Fruites: La millor opció és una peça de fruita sencera de temporada.

Exemple esmorzar:

Torrada de pa amb formatge
i broqueta de fruita de temporada.

Recomanacions pels sopars

Si dinem
Llegums

Cereals o fècules Verdures
Carn Ou Peix Fruita Lactis

Podem sopar

Verdures i hortalisses
cuites/crues, cereals

Llegums,
verdures i
hortalisses

Recomanacions berenar

Triar dos opcions del grup anterior alternant amb l'elecció del matí.

Exemple berenar:

Iogurt amb cereals.



Beguda

Millor elecció l'aigua.

Servei per a col·lectivitats

Masia Baitres
Catering S.L.

Alimentació saludable de proximitat i cuina tradicional

Cer
eals

Fruita

,
fècu
les,
ver
dur
es
Ou
o
pei
x o
lleg
um
s
Car
n o
pei
x o
lleg
um
s
Car
n o
ou
o
lleg
um
s
Fru
ta o
lacti
s

PERCENTATGE ENERGÈTIC
DE CADA ÀPAT

ÀPAT SALUDABLE

FRUITA



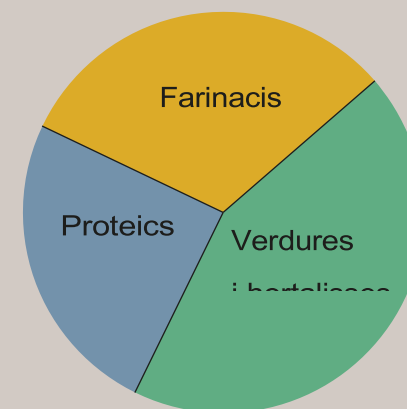
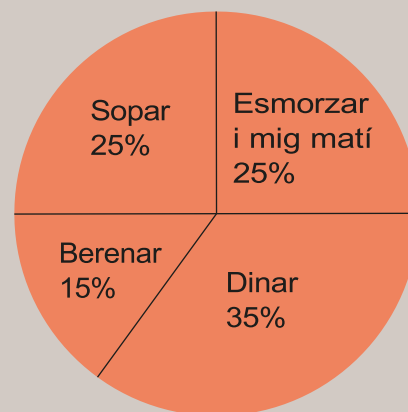
OLI D'OLIVA



AIGUA



En cas d'intolerància o al·lèrgia a qualsevol aliment, s'ha de substituir aquest per un de permès que aportí els mateixos nutrients, amb l'objectiu de mantenir una alimentació saludable.



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).