

# ABRIL

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVEDRES

<p><b>1</b></p> <p><b>ESPIRALES AL PEPE</b> (concentrado de carne y crema de leche)</p> <p>PECHUGA DE POLLO AL HORNO CON SANFAINA (calabacín, berenjena, pimiento y cebolla)</p> <p><b>TOMATE CON ORÉGANO</b></p> <p><b>MANZANA</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>ARROZ CALDOSO DE POLLO</b> (tomate, cebolla, ajo, pimiento y guisantes)</p> <p>FILETE DE HALIBUT AL HORNO <b>CON PUERRO Y ZANAHORIA</b></p> <p><b>TOMATE CON FRUTOS SECOS</b></p> <p><b>PLÁTANO</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>ENSALADA DE PATATA</b> (tomate, zanahoria, pepino, aceitunas y huevo duro)</p> <p>LOMO MAGRO DE CERDO AL HORNO CON GUI SANTES <b>SALTEADOS CON CEBOLLA</b></p> <p><b>LECHUGA CON PEPINO</b></p> <p>YOGURT NATURAL</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>LENTEJAS A LA JARDINERA</b> (cebolla, zanahoria, tomate y ajo)</p> <p>CROQUETAS DE COCIDO</p> <p><b>LECHUGA CON PIPAS DE GIRASOL NATURALES</b></p> <p><b>NARANJA</b></p>	<p><b>5</b></p> <p><b>PATATA, ZANAHORIA Y JUDÍA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA</b></p> <p>LOMO DE SALMÓN AL HORNO <b>CON CEBOLLA</b></p> <p><b>TOMATE CON ACEITUNAS</b></p> <p><b>FRESAS</b></p>
<p><b>8</b></p> <p><b>ARROZ CON SALSA DE VERDURAS</b> (tomate, zanahoria, calabacín y cebolla)</p> <p>HUEVO DURO <b>CON TOMATE Y QUESO GRATINADO</b></p> <p><b>ZANAHORIA CON COL LOMBARDA</b></p> <p><b>PLÁTANO</b></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FIDEOS A LA CAZUELA</b> (tomate, cebolla, ajo y cabeza de lomo)</p> <p>LOMO DE BACALAO <b>CON TOMATE Y CEBOLLA</b></p> <p><b>LECHUGA CON PEPINO</b></p> <p><b>FRESAS</b></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>PATATA CON JUDÍA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA</b></p> <p>HAMBURGUESA DE POLLO CON CHAMPIÑONES</p> <p><b>TOMATE CON SÉSAMO</b></p> <p><b>MANZANA</b></p>	<p><b>11</b></p> <p><b>GARBANZOS CON ESPINACAS</b> (cebolla, tomate, zanahoria, pimiento y ajo)</p> <p>FILETE DE MERLUZA EMPANADO (harina y huevo)</p> <p><b>ZANAHORIA CON TOMATE</b></p> <p><b>NARANJA</b></p>	<p><b>12</b></p> <p><b>CREMA DE CALABAZA</b> (calabaza, patata y cebolla)</p> <p>MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON COUS COUS <b>Y VERDURAS</b> (calabacín, cebolla y zanahoria)</p> <p><b>LECHUGA CON ACEITUNAS</b></p> <p>NATILLAS</p>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<p><b>29</b></p> <p><b>ARROZ A LA JARDINERA</b> (guisantes y zanahoria)</p> <p>ALBÓNDIGAS DE POLLO <b>EN SALSA</b> (zanahoria y cebolla) CON CHAMPIÑONES</p> <p><b>LECHUGA CON FRUTOS SECOS</b></p> <p>YOGURT NATURAL</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>PATATA Y JUDIA AL VAPOR</b> CON ACEITE DE OLIVA</p> <p><b>FILETE DE TERNERA</b> EMPANADO (huevo y pan rallado) CON SANFAINA (calabacín, berenjena, pimiento y cebolla)</p> <p><b>DADOS DE TOMATE ALIÑADOS</b></p> <p><b>MANZANA</b></p>			

**Berenar de la tarda per als alumnes de preescolar: dos tardes fruita, tres tardes panet de xocolata, formatge o embotit.**  
Menú supervisat per la dietista Adhara Giner. Núm. CAT00112 del CODINUCAT (Col·legi de dietistes - nutricionistes de Catalunya).  
Els plats assenyalats en negreta estan elaborats amb productes ecològics, així com totes les fruites dels menjars i els berenars.