

# El 23 d'abril arriba St. Jordi

La diada en què cavallers i cavalleres, prínceps i princeses omplen els carrers de roses, llibres i llegendes!

Escola: MATER SALVATORIS I1-I2

Menú: AL. A L'OU



# ABRIL 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		01	02	03
<b>SETMANA SANTA</b>				
		04	05	06
<b>PASQUA</b> 	<b>07</b> <b>ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA</b> AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT ---- ESTOFAT DE D'AU AMB VERDURES DE TEMPORADA I MESCLUM D'ENCIAM AMANIT ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>08</b> CREMA DE PASTANAGA FRESCA AMB CROSTONS CASOLANS ---- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET FRESC I OLI D'ALFÀBREGA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>09</b> MONGETA VERDA AMB PATATA ---- PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB AMANIDA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>10</b> <b>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</b> A LA CUBANA ---- <b>PEIX BLAU FRESC</b> AL FORN AMB CEBA CAMEL.LITZADA I POMA DE LLEIDA ---- <b>LÀCTIC</b>
<b>13</b> SOPA DE POLLASTRE AMB <b>FIDEUS DE BLAT DE LA NOGUERA</b> AMB CIGRONETS CUITS ---- <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE</b> AMB PISTO DE VERDURETES ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>14</b> CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS ---- PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA ROSTIDA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>15</b> LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ---- MANDONGUILLES MIXTES AMB TOMÀQUET CASSOLÀ ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>16</b> <b>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</b> A LES TRES DELICIES ---- LLONÇAT A LA PLANXA AMB AMANIDA VARIADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>17</b> COLIFLOR AL FORN AMB BEIXAMEL GRATINADA ---- LLUÇ A LA ROMANA AMB TOMÀQUET AL FORN ---- <b>LÀCTIC</b>
<b>20</b> CIGRONS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET ---- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>21</b> SOPA CASOLANA DE VERDURES AMB <b>PISTONS DE BLAT DE LA NOGUERA</b> ---- LLONGANISSA AL FORN AMB PATATES FREGIDES ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>22</b> <b>ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE</b> A LA NAPOLITANA ---- HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, PANIS I DAUS DE FORMATGE ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>23</b> <b>ST. JORDI</b> FIDEUÀ AMB SOFREGIT DE VERDURES DE TEMPORADA I ALL I OLI CASOLÀ ---- <b>RABES DE POLLASTRE A LA MILANESA</b> AL FORN AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES ---- <b>POSTRE ESPECIAL SENSE OU</b>	<b>24</b> CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS ---- <b>PEIX BLANC</b> A LA ROMANA AMB GALLONS DE PATATES AL FORN ---- <b>LÀCTIC</b>
<b>27</b> BRÒQUIL AMB PATATA ---- ESTOFAT DE <b>VEDELLA DE PROXIMITAT</b> AMB VERDURETES DE TEMPORADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>28</b> PAELLA AMB <b>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</b> I VERDURES DE TEMPORADA ---- MANDONGUILLES DE POLLASTRE AMB SOFREGIT DE VERDURES I TOMÀQUET ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>29</b> CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS ---- LLONGANISSA AMB ESCALIVADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	<b>30</b> 	

