

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 I3-2N PRIM**

Menú: **ESTÀNDARD**



ABRIL 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		01	02	03
SETMANA SANTA				
		04	05	06
PASQUA 	<p>07 ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>----</p> <p>ESTOFAT DE D'AU AMB VERDURES DE TEMPORADA I MESCLUM D'ENCIAM AMANIT</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>08 CREMA DE PASTANAGA FRESCA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>----</p> <p>LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB AMANIDA DE TOMÀQUET FRESC I OLI D'ALFÀBREGA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09 MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>----</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA CARMEL·LITZADA I POMA DE LLEIDA</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
		11	12	13
<p>13 SOPA DE POLLASTRE AMB FIDEUS DE BLAT DE LA NOGUERA AMB CIGRONETS CUITS</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB PISTO DE VERDURETES</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14 CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>----</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA ROSTIDA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>----</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB TOMÀQUET CASSOLÀ</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LES TRES DELÍCIES</p> <p>----</p> <p>LLONÇAT A LA PLANXA AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17 COLIFLOR AL FORN AMB BEIXAMEL GRATINADA</p> <p>----</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA AMB TOMÀQUET AL FORN</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
		18	19	20
<p>20 CIGRONS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21 SOPA CASOLANA DE VERDURES AMB PISTONS DE BLAT DE LA NOGUERA</p> <p>----</p> <p>LLONGANISSA AL FORN AMB PATATES FREGIDES</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>22 ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, PANIS I DAUS DE FORMATGE</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23 ST. JORDI FIDEUÀ AMB SOFREGIT DE VERDURES DE TEMPORADA I ALL I OLI CASOLÀ</p> <p>----</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>----</p> <p>POSTRE ESPECIAL</p>	<p>24 CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>----</p> <p>PEIX BLANC A LA ROMANA AMB GALLONS DE PATATES AL FORN</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
		25	26	27
<p>27 BRÒQUIL AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB VERDURETES DE TEMPORADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28 PAELLA AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE I VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>----</p> <p>MANDONGUILLES DE POLLASTRE AMB SOFREGIT DE VERDURES I TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>29 CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS</p> <p>----</p> <p>LLONGANISSA AMB ESCALIVADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30 </p>	

