




Al Maig, els camps i els plats s'omplen de colors. És temps de fruites i verdures fresques que ens donen energia per córrer, jugar i gaudir del bon temps.



Escola: MATER I1-I2

Menú: ESTÀNDARD

MAIG 2026

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|--|--|---|
| <p>04</p>  <p>MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT ---- HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA CARAMEL·LITZADA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>05</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES ---- CROQUETES AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>06</p> <p>CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS ---- LLOGANISSA AMB SEQUES ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>07</p> <p>MINESTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES ---- POLLASTRE AMB SALMOREJO CANARIO ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>01</p>  <p>08</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ ---- LLUÇ AL FORN AMB SALTEJAT D'ALLETS I ESPINACS FRESCOS ---- LÀCTIC</p> |
| <p>11</p>  <p>18</p> <p>ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT ---- HAMBURGUESA MIXTA AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>12</p> <p>SOPA DE BROU AMB DAUS DE VERDURES I PASTA DE LA PERLA DEL SEGRE ---- PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB SALS DE TARONJA FRESCA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>13</p> <p>TRINXAT DE BRÒQUIL AMB PATATA ,PIMENTÓ I ALLETS ---- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>14</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ---- LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA VARIADA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>15</p> <p>CREMA TÈBIA DE PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS ---- CALAMARS A LA ROMANA AMB MAHONESA CASOLANA I AMANIDA DE TOMAQUET ---- LÀCTIC</p> |
| <p>19</p> <p>CREMA TÈBIA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS CASOLANS ---- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB TOMÀQUET AMANIT I BLAT DE MORO ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>20</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ---- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT I CEBA CONFITADA ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>21</p> <p>VERDURA SALTEJADA AMB ALLS TENDRES ---- RODÓ DE PORC AMB SALS DE XAMPINYONS FRESCOS ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>22</p> <p>PAELLA D'ARRÒS DELTA DE L'EBRE AMB DAUS DE VERDURES FRESQUES I BOLETS SALTATS ---- PEIX BLAU AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT AMB PATATES FREGIDES ---- LÀCTIC</p> | <p>23</p> <p>CREMA TÈBIA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS CASOLANS ---- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB TOMÀQUET AMANIT I BLAT DE MORO ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> |
| <p>25</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA ---- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES FRESQUES I BOLETS ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>26</p> <p>CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONS CASOLANS ---- PERNILETS DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB GALLONS DE PATATA ROSTIDA AL FORN ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>27</p> <p>AMANIDA COMPLETA AMB ENCIAM, ESPÀRRECS, OU DUR ECO DE LA NOGUERA, CEBA TENDRA, OLIVES I TONYINA ---- FAJITAS DE CARN PICADA, VERDURETES I FORMATGE ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>28</p> <p>CASSOLETA DE PÈSOLS ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL ---- SALSITXES DE TOCINO AL FORN AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT I MEZCLUM D'ENCIAMS ---- FRUITA DE TEMPORADA</p> | <p>29</p> <p>DIA DE LA CONORACIÓ DE MARIA GASPATXO CASOLÀ AMB CROSTONS CASOLANS ---- PIZZA DE TONYINA ---- POSTRE ESPECIAL</p> |



www.sercodaga.com

RSIPAC 26.07454/

