





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: AL·LÈRGIA A L'OU

MAIG 2026

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

