



MENÚ ABRIL 2026

GPVT

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		Dia 1	Dia 2	Dia 3
		FESTIU		
			DIJOUS SANT	DIVENDRES SANT
Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10
VACANCES DE SETMANA SANTA				
Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16	Dia 17
1r. Arròs de verdures amb coliflor. 2n. Filet de lluç al forn amb ensalada d'encisam, carlota, dacs i api. 3r. Lacti / Pa.	1r. Sopa d'all amb pinyons. 2n. Pit de pollastre empanat i ensalada mesclum amb carlota, dacs i cogombre. 3r. Fruita / Pa integral.	1r. Potatge de cigrons. 2n. Truita de creïlla amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota ecològica i api. 3r. Fruita / Pa.	FESTIU	
<small>H.Carb:46g, Sucre:5g, Gras:12g, G.Sat:5g, Prot:28g, Fibra:16g, Sal:1g, KCal:412</small>	<small>H.Carb:18, Sucre:0g, Gras:16g, G.Sat:2g, Prot:12g, Fibra:11g, Sal:1g, KCal:265</small>	<small>H.Carb:92g, Sucre:5g, Gras:28g, G.Sat:2g, Prot:37g, Fibra:21g, Sal:2g, KCal:776</small>		
<small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i carn.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura bollida i peix blau.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blanc.</small>		
Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23	Dia 24
1r. Llentilles de l'horta. 2n. Tilàpia al forn amb tomaca i ensalada d'encisam, carlota, dacs i api. 3r. Lacti / Pa.	1r. Sopa de peix amb pluja. 2n. Truita de creïlla i ensalada campestre amb tomaca, carlota i cogombre. 3r. Fruita / Pa integral.	1r. Crema de verdures natural de temporada. 2n. Llom rostit en el seu suc amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i remolatxa. 3r. Fruita / Pa.	1r. Arròs integral melós amb cigrons ecològics i fesols tendres. 2n. Ventresca de lluç al forn amb samfaina suau. 3r. Fruita / Pa.	JORNADA GASTRONÒMICA DE NAVARRA 1r. Minestra a la navarresa. 2n. Pollastre rostit amb poma i creïlles al munt. 3r. Fruita / Pa integral.
<small>H.Carb:71, Sucre:16g, Gras:22g, G.Sat:5g, Prot:28g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:597</small>	<small>H.Carb:39g, Sucre:1g, Gras:18g, G.Sat:3g, Prot:18g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:403</small>	<small>H.Carb:35g, Sucre:1g, Gras:10g, G.Sat:2g, Prot:15g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:318</small>	<small>H.Carb:105g, Sucre:12g, Gras:31g, G.Sat:4g, Prot:23g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:777</small>	<small>H.Carb:41g, Sucre:2g, Gras:14g, G.Sat:4g, Prot:41g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:461</small>
<small>Suggeriment de sopar: Verdura bollida i carn d'au.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blanc.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura bollida i ou.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i carn.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i peix blau.</small>
Dia 27	Dia 28	Dia 29	Dia 30	
1r. Macarrons integrals amb verdura i tomaca. 2n. Fogoner al forn amb ensalada d'encisam, carlota, api i remolatxa. 3r. Lacti / Pa.	1r. Crema de verdures natural de temporada amb carabassa. 2n. Mandonguilles de pollastre al xilindró amb pimentó ecològic i creïlles a la pobra. 3r. Fruita / Pa integral.	1r. Olla de llegums. 2n. Filet de lluç a la gallega amb ensalada d'encisam, tomaca, carlota i cogombre. 3r. Fruita / Pa.	1r. Arròs blanc amb tomaca. 2n. Truita francesa i ensalada mesclum amb carlota, dacs i remolatxa. 3r. Fruita / Pa.	
<small>H.Carb:92g, Sucre:11g, Gras:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:687</small>	<small>H.Carb:92g, Sucre:11g, Gras:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:687</small>	<small>H.Carb:25g, Sucre:1g, Gras:18g, G.Sat:3g, Prot:10g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:309</small>	<small>H.Carb:52, Sucre:18g, Gras:22g, G.Sat:5g, Prot:32g, Fibra:3g, Sal:3g, KCal:545</small>	
<small>Suggeriment de sopar: Verdura bollida i carn d'au.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blanc.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura a la planxa i ou.</small>	<small>Suggeriment de sopar: Verdura al vapor i peix blanc.</small>	

Els dimarts i divendres es servirà Pa amb segó. Les postres làcties serà iogurt i se serviran les següents fruites poma, plàtan, pera o taronja, entre altres, subjectes a temporalitat.

Existeix un Menú Declaració d'Al·lèrgens a disposició del comensal amb la fi d'informar sobre la possible presència o traços de substàncies recollides en el Reglament (UE) N°1169/2011 Annex II, que pot consultar al seu centre.

Atenció nutricional al comensal: De dilluns a dijous de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o les 24 hores en nutricionista@coessl.es

