

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú ARC IRIS sense peix Abril 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	6	7	8	9	10
dinar	<b>DILLUNS DE PASQUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>Croquetes de pollastre amb blat de moro i olives negres</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades</li> <li><b>Truita a la francesa</b> amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Mandonguilles de vedella amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de cigrons</li> <li>Truita de xampinyons amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>
	13	14	15	16	17
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis integrals Thai (pebrot verd, vermell, soja i sèsam)</li> <li>Llenties guisades amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Pernilets de pollastre amb enciam i olives verdes</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb bastonets de pa</li> <li><b>Truita a la francesa</b> amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saltejat de cigrons amb espinacs</li> <li>Estofat de gall dindi amb verdures</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb verdures</li> <li>Truita d'espinacs amb patata amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>
	20	21	22	<b>23</b>	24
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons integrals al pesto (alfàbrega, espinacs)</li> <li><b>Truita a la francesa</b> amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de cigrons</li> <li>Arròs integral amb verdures</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Truita de verdures amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>SANT JORDI</b></p> <p>Sopa de lletres Llibrets de llom arrebossat amb xerry Coca de pa de pessic</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>
	27	28	29	30	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades</li> <li><b>Truita a la francesa</b> amb enciam i rave</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li>Pernilets de pollastre amb enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Espirals amb salsa de pastanaga i remolatxa</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Hamburguesa de vedella amb cous-cous</li> <li>Fruita</li> </ul>	

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola. Verdures de temporada : espinac, bleda, col, coliflor, bròquil, bròcoli.