

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).

Menü ARC IRIS vegetarià 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><b>Croquetes de llegum</b> 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>Arròs integral amb verdures</b></li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li><b>Mandonguilles de llegum</b> 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><b>Mongetes estofades</b></li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb bastonets de pa</li> <li><b>Tofu al forn</b> amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saltejat de cigrons amb espinacs</li> <li><b>Macarrons amb verdures</b></li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral de 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>Llenties estofades</b></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 Tofu arrebossat amb xerry Coca de pa de pessic</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li><b>Mongetes estofades</b></li> <li>Fruita</li> </ul>
	27	28	29	30	
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties estofades</li> <li><b>Espaguetis amb verdures</b></li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de pastanaga</li> <li><b>Truita a la francesa</b> 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><b>Hamburguesa de llegum</b> 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