



¡Mmmm! Qué bueno... Tus menús para

Abril 2026

Menú escolar



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO HERVIDO FIDEUÁ CON GALLINETA, CABEZA DE RAPE, CALAMARES Y MEJILLONES MONA DE PASCUA CASERA CON CHOCOLATINA A 1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,*	2	3
6	7	8	9	10
13	14 ENSALADA ECOLÓGICA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ "GALETS" CON TOMATE, PARMESANO Y ALBAHACA JAMÓN YORK Y QUESO FRUTA DE PROXIMIDAD Y PAN A 1,3,4,5,12,*	15 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA PURÉ DE PUERRO, CEBOLLA, PATATA, ZANAHORIA Y AJO. PIZZA CASERA DE QUESOS MOZZARELLA, EDAM Y CHEDDAR FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 1,3,4,11,12	16 ENSALADA DE LECHUGA, CARLOTA Y ACEITUNAS ARROZ A LA CUBANA CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO RALLADO FILETE DE PESCADO ORLY CON MAYONESA FRUTA DE PROXIMIDAD Y PAN A 3,4,5,7,8,9,12,*	17 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA LENTEJAS ECOLOGICAS ESTOFADAS CON PATATA Y CHORIZO TORTILLA DE CALABACÍN Y CEBOLLA GELATINA Y PAN A 1,3,4,5,12,*
20 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA TALLARINES CHINOS CON VERDURAS, PIÑA Y SALSA DE SOJA CHOPPED DE PAVO Y QUESO FRUTA DE PROXIMIDAD Y PAN A 1,3,4,5,12	21 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA ARROZ IMPERIAL CON CARNE PICADA, CEBOLLA Y CARLOTA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 1,3,4,9,11,12,*	22 ENSALADA DE LECHUGA, CARLOTA Y ACEITUNAS HERVIDO VALENCIANO CON CEBOLLA, PATATA Y JUDIAS VERDES HAMBURGUESA A LA PLANCHA CON KETCHUP FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 1,3,4,11,12,*	23 ENSALADA FRESCA DE TOMATE, MANZANA Y MAIZ POTAJE DE GARBANZOS ECOLÓGICOS CON VERDURAS Y PATATA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA FRUTA DE PROXIMIDAD Y PAN INTEGRAL A 2,3,4,5,9,10,12,*	24 ENSALADA ECOLÓGICA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA SOPA DE LLUVIA CON POLLO, GALLINA, TERNERA Y CERDO Y VERDURAS DE TEMPORADA ALITAS DE POLLO AL HORNO CON PAPAS CHIPS YOGUR Y PAN A 1,3,4,5,6,11,12,*
27 ENSALADA DE LECHUGA, CARLOTA Y ACEITUNAS ENSALADA DE PASTA VEGETAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ Y JAMÓN YORK ALBÓNDIGAS DE CARNE CON SALSA DE TOMATE, Y ARROZ INTEGRAL FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 3,4,5,11,12	28 ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO HERVIDO PAELLA VALENCIANA CON POLLO, COSTILLA, VERDURAS Y LEGUMBRES FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 3,4,5,9,12,*	29 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MANZANA CREMA DE VERDURAS CON CALABAZA Y PUERRO FILETE DE PESCADO EMPANADO CASERO FRUTA DE PROXIMIDAD Y PAN INTEGRAL A 3,4,7,8,9,12	30 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO LENTEJAS ECOLOGICAS CON VERDURAS Y CALABAZA TORTILLA FRANCESA FRUTA DE TEMPORADA Y PAN A 3,4,5,6,12,*	

Alérgenos A 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramucos **Colorante alimentario***

* Contiene colorante alimentario. Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.



Valoración nutricional

Para llevar un estilo de vida saludable debemos tener una alimentación equilibrada, en la que, los diferentes tipo de nutrientes tengan presencia en una determinada cantidad o porcentaje. A continuación te mostramos un resumen de las proporciones de proteínas, carbohidratos y grasas de los alimentos que tomamos durante las comidas de este menú.

Día del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidratos	126													70	92	68	100			80	57	49	63	87			93	86	55	94	
Proteínas	41													19	18	27	39			22	33	19	45	38			13	20	22	32	
Grasas	26													15	26	23	25			21	20	18	29	31			13	13	20	21	
Calorías	931													501	677	599	779			605	544	442	717	796			549	557	497	694	

Este mes comentaremos las cualidades de...





Mmmm! Que bo... Els teus menús per a

Abril 2026

Menú escolar



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		<p>1</p> <p>ENSALADA ESPECIAL AMB ENCIAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES, DACSA, TONYINA I OU BULLIT</p> <p>FIDEUÀ AMB GALLINETA, CAP DE RAP, CALAMARS I CLÒTXINES</p> <p>MONA DE PASCUA CASERA AMB XOCOLATINA</p> <p>GELATINA</p> <p>A 1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,*</p>	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

Al·lèrgens

A 1. Làctics 2. Cacauets 3. Soja 4. Gluten 5. Ou 6. Api 7. Crustacis 8. Mol·luscos 9. Peix 10. Fruits amb corfa 11. Sulfit 12. Mostassa 13. Sèsam 14. Tramussos

Colorant alimentari*

* Conté colorant alimentari. Pot tindre efectes negatius sobre l'activitat i atenció dels xiquets.



Valoració nutricional

Per portar un estil de vida saludable hem de tindre una alimentació equilibrada, en la qual, els diferents tipus de nutrients tinguen presència en una determinada quantitat o percentage. A continuació et mostrem un resum de les proporcions de proteïnes, carbohidrats i greixos dels aliments que prenem durant els menjars d'aquest menú.

Dia del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidrats	126													70	92	68	100			80	57	49	63	87			93	86	55	94	
Proteïnes	41													19	18	27	39			22	33	19	45	38			13	20	22	32	
Greixos	26													15	26	23	25			21	20	18	29	31			13	13	20	21	
Calories	931													501	677	599	779			605	544	442	717	796			549	557	497	694	

Aquest mes comentarem les qualitats de...





¡Mmmm! Qué bueno... Tus menús para

Abril 2026

Celiaco



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p>1 ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO HERVIDO</p> <p>FIDEUÁ CON FIDEOS SIN GLUTEN CON GALLINETA, CABEZA DE RAPE, CALAMARES Y MEJILLONES</p> <p>MONA DE PASCUA SIN GLUTEN</p> <p>HELADO Y PAN SIN GLUTEN</p> <p>A 1,3,5,7,8,9,11,13,*</p>	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

* Contiene colorante alimentario. Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

Alérgenos **A** 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramucos **Colorante alimentario***



Valoración nutricional

Para llevar un estilo de vida saludable debemos tener una alimentación equilibrada, en la que, los diferentes tipo de nutrientes tengan presencia en una determinada cantidad o porcentaje. A continuación te mostramos un resumen de las proporciones de proteínas, carbohidratos y grasas de los alimentos que tomamos durante las comidas de este menú.

Día del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidratos	128													59	55	51	7			74	40	32	46	13			81	69	39	56	
Proteínas	51													20	15	27	10			19	32	19	45	24			11	19	21	13	
Grasas	40													19	25	23	13			22	20	18	28	26			13	13	20	20	
Calorías	1099													492	503	518	179			566	463	360	635	380			493	476	421	460	

Este mes comentaremos las cualidades de...





Mmmm! Que bo... Els teus menús per a

Abril 2026

Celíac



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		<p>1 ENSALADA ESPECIAL AMB ENCIAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES, DACSA, TONYINA I OU BULLIT</p> <p>FIDEUÀ AMB FIDEUS SENSE GLUTEN AMB GALLINETA, CAP DE RAP, CALAMARS I CLÒTXINES</p> <p>MONA DE PASQUA SENSE GLUTEN</p> <p>GELAT I PÀ SENSE GLUTEN</p> <p>A 1,3,5,7,8,9,11,13,*</p>	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

Al·lèrgens

A 1. Làctics 2. Cacauets 3. Soja 4. Gluten 5. Ou 6. Api 7. Crustacis 8. Mol·luscos 9. Peix 10. Fruits amb corfa 11. Sulfit 12. Mostassa 13. Sèsam 14. Tramussos

Colorant alimentari*

* Conté colorant alimentari. Pot tindre efectes negatius sobre l'activitat i atenció dels xiquets.



Valoració nutricional

Cel·lac

Per portar un estil de vida saludable hem de tindre una alimentació equilibrada, en la qual, els diferents tipus de nutrients tinguen presència en una determinada quantitat o percentage. A continuació et mostrem un resum de les proporcions de proteïnes, carbohidrats i greixos dels aliments que prenem durant els menjars d'aquest menú.

Dia del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidrats	128													59	55	51	7			74	40	32	46	13			81	69	39	56	
Proteïnes	51													20	15	27	10			19	32	19	45	24			11	19	21	13	
Greixos	40													19	25	23	13			22	20	18	28	26			13	13	20	20	
Calories	1099													492	503	518	179			566	463	360	635	380			493	476	421	460	

Aquest mes comentarem les qualitats de...





¡Mmmm! Qué bueno... Tus menús para

Abril 2026

Régimen



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		<p>1</p> <p>ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO HERVIDO</p> <p>FIDEUÁ CON GALLINETA, CABEZA DE RAPE, CALAMARES Y MEJILLONES</p> <p>JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO</p> <p>FRUTA*</p> <p>A 1,3,4,5,7,8,9,12*</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>6</p>	<p>7</p>	<p>8</p>	<p>9</p>	<p>10</p>
<p>13</p>	<p>14</p> <p>ENSALADA</p> <p>LENTEJAS ESTOFADAS CON TOMATE Y ATÚN FRESCO</p> <p>CREPE DE VERDURAS</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,3,4,5</p>	<p>15</p> <p>ENSALADA</p> <p>SALTEADO DE CHAMPIÑONES, GUI SANTES Y QUINOA</p> <p>CALAMAR EN SU TINTA CON ARROZ BASMATI</p> <p>FRUTA</p> <p>A 8,11</p>	<p>16</p> <p>ENSALADA</p> <p>ESPAGUETIS AL PESTO</p> <p>HUEVOS TURCOS</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,3,4,5,12</p>	<p>17</p> <p>ENSALADA</p> <p>ENSALADA DE PATATA, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO Y TOMATE</p> <p>ARANCINI DE ARROZ CON POLLO, PIMIENTO ROJO, VERDE, CEBOLLA Y QUESO</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,5,8,9</p>
<p>20</p> <p>ENSALADA</p> <p>MENESTRA DE HORTALIZAS</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON PISTO MONTAÑÉS</p> <p>FRUTA</p> <p>A 3,4,5,11,12</p>	<p>21</p> <p>ENSALADA</p> <p>ARROZ PILAF CON POLLO, PASAS Y PIÑONES</p> <p>FILETE DE MERLUZA</p> <p>AL HORNO EN SALSA VERDE</p> <p>FRUTA</p> <p>A 2,3,9,10</p>	<p>22</p> <p>ENSALADA</p> <p>POKE DE ARROZ Y SALMÓN CON SALSA TÁRTARA</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN Y CEBOLLA</p> <p>FRUTA</p> <p>A 5,8,9</p>	<p>23</p> <p>ENSALADA</p> <p>ENSALADA DE QUÍNOA CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO DURO</p> <p>BACALAO</p> <p>CON SALSA DE ALMENDRAS</p> <p>FRUTA</p> <p>A 2,3,4,9,10,11,12,*</p>	<p>24</p> <p>ENSALADA</p> <p>GUISADO DE PATATAS CON MEJILLONES</p> <p>TORTITAS DE BRÓCOLI, MIJO Y QUESO</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,4,5,7,8,9</p>
<p>27</p> <p>ENSALADA</p> <p>ACELGAS A LA CASERA</p> <p>MUSLITOS DE POLLO A LA EXTREMEÑA CON PIMIENTO ASADO</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,*</p>	<p>28</p> <p>ENSALADA</p> <p>GARBANZOS CON COLIFLOR AL ESTILO HINDÚ</p> <p>COCAS DE "RECAPTE" CON MORCILLA, CEBOLLA, TOMATE Y PIMIENTO</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,3,4</p>	<p>29</p> <p>ENSALADA</p> <p>PAELLA DE VERDURAS</p> <p>CON ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS</p> <p>PALOMETA AL HORNO CON PIMIENTO ASADO Y QUESO FETA</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,3,4,9,12,*</p>	<p>30</p> <p>ENSALADA</p> <p>PASTA CORTA CON SALSA DE CALDO DE CARNE, FOIE GRAS Y SETAS</p> <p>HUEVOS ESCALFADOS</p> <p>CON TOMATE NATURAL Y PIMIENTO VERDE</p> <p>FRUTA</p> <p>A 1,3,4,5,6,11,12,*</p>	

* Contiene colorante alimentario. Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

Alérgenos **A** 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramucos **Colorante alimentario***



Valoración nutricional

Para llevar un estilo de vida saludable debemos tener una alimentación equilibrada, en la que, los diferentes tipo de nutrientes tengan presencia en una determinada cantidad o porcentaje. A continuación te mostramos un resumen de las proporciones de proteínas, carbohidratos y grasas de los alimentos que tomamos durante las comidas de este menú.

Día del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidratos	89													52	59	83	46			72	119	28	42	18			54	82	141	102	
Proteínas	54													14	34	25	18			31	46	12	41	1			9	11	46	29	
Grasas	44													14	10	19	16			45	25	14	23	1			16	10	20	30	
Calorías	983													394	486	618	408			841	891	282	539	87			391	466	987	798	

Este mes comentaremos las cualidades de...





Mmmm! Que bo... Els teus menús per a

Abril 2026

Regim



Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		<p>1</p> <p>ENSALADA ESPECIAL AMB ENCIAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES, DACSA, TONYINA I OU BULLIT</p> <p>FIDEUÀ AMB GALLINETA, CAP DE RAP, CALAMARS I CLOTXINES</p> <p>PERNIL I FORMATGE MANXEC</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,3,4,5,7,8,9,12,*</p>	<p>2</p> <p>A</p>	<p>3</p> <p>A</p>
<p>6</p> <p>A</p>	<p>7</p> <p>A</p>	<p>8</p> <p>A</p>	<p>9</p> <p>A</p>	<p>10</p> <p>A</p>
<p>13</p> <p>A</p>	<p>14</p> <p>ENSALADA LLENTILLES ESTOFADES AMB TOMACA I TONYINA FRESCA</p> <p>CREPE DE VERDURES FRUITA</p> <p>A 1,3,4,5</p>	<p>15</p> <p>ENSALADA SALTEJAT DE XAMPINYONS, PÈSSOLS I QUINOÀ</p> <p>CALAMAR AMB LA SEUA TINTA AMB ARRÓS BASMATI</p> <p>FRUITA</p> <p>A 8,11</p>	<p>16</p> <p>ENSALADA ESPAGUETIS AL PESTO OUS TURCS</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,3,4,5,12</p>	<p>17</p> <p>ENSALADA ENSALADA DE CREÏLLA, CEBA, TONYINA, OU I TOMACA</p> <p>ARANCINI D'ARRÓS AMB POLLASTRE, PEBRE ROIG I VERD. CEBA I FORMATGE</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,5,8,9</p>
<p>20</p> <p>ENSALADA MENESTRA D'HORTALISSES PIT DE POLLASTRE AMB PISTO MONTANYES</p> <p>FRUITA</p> <p>A 3,4,5,11,12</p>	<p>21</p> <p>ENSALADA ARRÓS PILAF AMB POLLASTRE, PANSES I PINYONS</p> <p>FILET DE LLUÇ AL FORN EN SALSÀ VERDA</p> <p>FRUITA</p> <p>A 2,3,9,10</p>	<p>22</p> <p>ENSALADA POKE D'ARRÓS I SALMÓ AMB SALSÀ TÀRTARA</p> <p>TRUITA AMB CARABASSETA I CEBA</p> <p>FRUITA</p> <p>A 5,8,9</p>	<p>23</p> <p>ENSALADA ENSALADA DE QUINOÀ AMB ENCIAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES, DACSA, TONYINA I OU DUR</p> <p>BACALLÀ AMB SALSÀ D'AMETLA</p> <p>FRUITA</p> <p>A 2,3,4,9,10,11,12,*</p>	<p>24</p> <p>ENSALADA GUISAT DE CREÏLLA I CLOTXINES</p> <p>TORTETES DE BRÓCOLI, MILL I FORMATGE</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,4,5,7,8,9</p>
<p>27</p> <p>ENSALADA BLEDES CASERES</p> <p>CUIXETES DE POLLASTRE A L'EXTREMENYA AMB PEBRERA TORRADA</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,*</p>	<p>28</p> <p>ENSALADA CIGRONS AMB COLIFLOR A L'ESTIL HINDÚ</p> <p>COQUES DE RECAPTE AMB BOTIFARRA, CEBA, TOMACA I PIMENTÓ</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,3,4</p>	<p>29</p> <p>ENSALADA PAELLA DE VERDURES AMB CARXOFES I ALLS TENDRES</p> <p>PALOMETA AL FORN AMB PIMENTÓ</p> <p>ROSTIT I FORMATGE FETA</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,3,4,9,12,*</p>	<p>30</p> <p>ENSALADA PASTA CURTA AMB SALSÀ DE BROU DE CARN, FOIE GRAS I BOLETS</p> <p>OUS CALFATS</p> <p>AMB TOMACA NATURAL I PIMENTÓ VERD</p> <p>FRUITA</p> <p>A 1,3,4,5,6,11,12,*</p>	<p>A</p>

Al·lèrgens

A 1. Làctics 2. Cacauets 3. Soja 4. Gluten 5. Ou 6. Api 7. Crustacis 8. Mol·luscos 9. Peix 10. Fruits amb corfa 11. Sulfit 12. Mostassa 13. Sèsam 14. Tramussos

Colorant alimentari*

* Conté colorant alimentari. Pot tindre efectes negatius sobre l'activitat i atenció dels xiquets.



Valoració nutricional

Per portar un estil de vida saludable hem de tindre una alimentació equilibrada, en la qual, els diferents tipus de nutrients tinguen presència en una determinada quantitat o percentage. A continuació et mostrem un resum de les proporcions de proteïnes, carbohidrats i greixos dels aliments que prenem durant els menjars d'aquest menú.

Dia del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Carbohidrats	89													52	59	83	46			72	119	28	42	18			54	82	141	102	
Proteïnes	54													14	34	25	18			31	46	12	41	1			9	11	46	29	
Greixos	44													14	10	19	16			45	25	14	23	1			16	10	20	30	
Calories	983													394	486	618	408			841	891	282	539	87			391	466	987	798	

Aquest mes comentarem les qualitats de...

