



MENÚ ABRIL 2026

GPVC

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

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 traçes 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

