

ESCOLA BRESSOL LA PUPUT - BIGUES I RIELLS DEL FAI

ABRIL

CURS 2025-2026



TRITURAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES DE SETMANA SANTA				
VACANCES DE SETMANA SANTA	6 · Triturat de cous cous, pastanaga, ceba i ou · Triturat de fruites	7 · Triturat de patata, bròquil, porro i cigrons · Triturat de fruites	8 · Triturat d'arròs, pastanaga, ceba i lluç s/espines · Triturat de fruites	9 · Triturat de patata, carbassa, xirivia i pollastre · Triturat de fruites
	13 · Triturat de mill, pastanaga, ceba i ou · Triturat de fruites	14 · Triturat de patata, col, xirivia i pollastre · Triturat de fruites	15 · Triturat d'arròs, carbassa, col-i-flor, bacallà s/espines · Triturat de fruites	16 · Triturat de cous cous, ceba, bròquil i porc · Triturat de fruites
17 · Triturat de mongeta blanca, carbassa, porro i gall dindi · Triturat de fruites	20 · Triturat de patata, verdures de primavera i pollastre · Triturat de fruites	21 · Triturat de cous cous, xirivia pastanaga, ou · Triturat de fruites	22 · Triturat d'arròs, bròquil, porro i lluç s/espines · Triturat de fruites	23 · Triturat de patata, carbassa, coliflor i carn magra · Triturat de fruites
24 · Triturat de mill, ceba, pastanaga i llenties · Triturat de fruites	27 · Triturat d'arròs, ceba, carbassa i gall dindi · Triturat de fruites	28 · Triturat de mill, xirivia, pastanaga, bacallà s/espines · Triturat de fruites	29 · Triturat de patata, ceba, broquil i cigrons · Triturat de fruites	30 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
				1

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Les verdures i les fruites, la pasta, l'arròs, els làctics, els olis d'oliva i de gira-sol alt oleic, la vedella, els ous frescos i molts altres ingredients són ecològics.** A més d'aquests productes ecològics, el 70% dels ingredients són de proximitat, i comprats directament als pages@s i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

Les hamburgueses de vedella i les mandonguilles de porc també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra o de porc i un 20% de carn de porc o vedella baixa en greixos, segons la recepta.