



FEBRER 2026

ESCOLA EL MONTCAU

MENÚ BASAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Crema de verdures Truita de patates³ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica	4 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Hamburguesa de bròquil ecològica Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	5 Bledes amb patata Lluç arrebossat^{4,1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat moro) Pollastre amb allada Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita
9 Crema de mongeta blanca Pasta amb salsa de xampinyons^{1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Bacallà al forn amb pebre vermell Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	11 Cigrons estofats (pebrot, ceba, pastanaga) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i iogurt artesà⁷	12 Fideus a la cassola ^{1,3} (tomàquet, pastanaga, porro, carbassó) Salsitxa d'au al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	13 Pizza margarita^{1,7} Croquetes bacallà⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó³ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	18 Coliflor amb patata Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	19 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Mandonguilles de vedella amb tomàquet¹² Pa¹ i fruita ecològica	20 Crema de carbassa Salmó al forn amb anet⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Crema de carbassó Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada^{1,3,6} Pa¹ i fruita	25 Arròs amb verdures Lluç a la planxa amb all i juliver⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	26 Espaguetis amb tomàquet^{1,3} Ous amb beixamel³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	27 Bròquil i patata Hamburguesa vedella¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan, mandarina, taronja**

El lactic és iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



FEBRER 2026

ESCOLA EL MONTCAU

MENÚ NO OU NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Crema de verdures Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica	4 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Hamburguesa de bròquil ecològica⁶ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	5 Bledes amb patata Lluç arrebossat s/ou^{4,1} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat moro) Pollastre amb allada Enciam ecològic i nap Pa¹ i fruita
9 Crema de mongeta blanca Pasta s/ou amb salsa de xampinyons Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Bacallà al forn amb pebre vermell⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	11 Cigrons estofats (pebrot, ceba, pastanaga) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i iogurt artesà⁷	12 Fideus s/ou a la cassola (tomàquet, pastanaga, porro, carbassó) Salsitxa d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	13 Pizza margarita^{1,7} Bacallà arrebossat s/ou⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa³ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	18 Coliflor amb patata Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	19 Brou vegetal amb pasta s/ou⁹ Mandonguilles de vedella amb tomàquet¹² Pa¹ i fruita ecològica	20 Crema de carbassa Salmó al forn amb anet⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Crema de carbassó Pasta s/ou amb bolonyesa de soja texturitzada⁶ Pa¹ i fruita	25 Arròs amb verduretes (carbassa, porro, coliflor) Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	26 Pasta s/ou amb tomàquet Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	27 Bròquil i patata Hamburguesa vedella¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan, mandarina, taronja**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



FEBRER 2026

ESCOLA EL MONTCAU

MENÚ NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Crema de verdures Truita de patates³ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica	4 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Hamburguesa de bròquil ecològica Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	5 Bledes amb patata Lluç arrebossat^{4,1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat moro) Pollastre amb allada Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita
9 Crema de mongeta blanca Pasta amb salsa de xampinyons^{1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Bacallà al forn amb pebre vermell Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	11 Cigrons estofats (pebrot, ceba, pastanaga) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i iogurt artesà⁷	12 Fideus a la cassola ^{1,3} (tomàquet, pastanaga, porro, carbassó) Salsitxa d'au al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	13 Pizza margarita^{1,7} Bacallà arrebossat⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó³ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	18 Coliflor amb patata Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	19 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Mandonguilles de vedella amb tomàquet¹² Pa¹ i fruita ecològica	20 Crema de carbassa Salmó al forn amb anet⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Crema de carbassó Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada^{1,3,6} Pa¹ i fruita	25 Arròs amb verdures Lluç a la planxa amb all i juliver⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	26 Espaguetis amb tomàquet^{1,3} Ous amb beixamel³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	27 Bròquil i patata Hamburguesa vedella¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita



Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan, mandarina, taronja**

El lactic serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



FEBRER 2026

ESCOLA EL MONTCAU

MENÚ NO PORC



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Crema de verdures Truita de patates³ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica	4 Lenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Hamburguesa de bròquil ecològica Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	5 Bledes amb patata Lluç arrebossat^{4,1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat moro) Pollastre amb allada Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita
9 Crema de mongeta blanca Pasta amb salsa de xampinyons^{1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Bacallà al forn amb pebre vermell Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	11 Cigrons estofats (pebrot, ceba, pastanaga) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i iogurt artesà⁷	12 Fideus a la cassola ^{1,3} (tomàquet, pastanaga, porro, carbassó) Salsitxa d'au al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	13 Pizza margarita^{1,7} Croquetes bacallà⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó³ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	18 Coliflor amb patata Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	19 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Mandonguilles de vedella amb tomàquet¹² Pa¹ i fruita ecològica	20 Crema de carbassa Salmó al forn amb anet⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita
23 Lenties estofades¹ (tomàquet, ceba, pastanaga) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Crema de carbassó Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada^{1,3,6} Pa¹ i fruita	25 Arròs amb verdures Lluç a la planxa amb all i juliver⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	26 Espaguetis amb tomàquet^{1,3} Ous amb beixamel³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	27 Bròquil i patata Hamburguesa vedella¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan, mandarina, taronja**

El lactic és iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



FEBRER 2026



ESCOLA EL MONTCAU

SUGGERIMENTS DE SOPARS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Pèsols saltats amb ceba Peix al forn Pa i fruita	3 Pasta integral amb verdures Hamburguesa de conill casolana Pa i fruita	4 Graellada de verdures de temporada Tofu amb tomàquet Pa i fruita	5 Crema de verdures de temporada Remenat d'ous ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	6 Sopa meravel·la Pizza al gust Pa ¹ i fruita
9 Coliflor gratinada Peix a la planxa Pa i fruita	10 Cuscús amb verdures Conill amb allada Pa ¹ i fruita	11 Crema de carbassa Vedella a la planxa Pa i fruita ecològica	12 Quinoa amb verdures de temporada Peix al forn Pa i fruita	13 Sopa juliana Fruita al gust Pa i fruita
16 Lliure disposició	17 Crema de bròquil Hamburguesa casolana Pa i fruita	18 Arròs integral amb tomàquet Peix arrebossat Pa i fruita	19 Amanida variada Quiche d'espínacs Pa i fruita ecològica	20 Verdures en tempura Xai a la planxa Pa i fruita
23 Sopa de l'àvia Fruita al gust Pa i fruita	24 Verdura i patata Calamarcets a la planxa amb all i julivert Pa i fruita	25 Pasta integral amb verdures de temporada Humus Pa i fruita	26 Crema de moniato i carbassa Conill al forn Pa i fruita	27 Amanida d'alvocat i tonyina Pa amb tomàquet i pernil Fruita



Es recomana cuinar amb **olis saludables**

Es recomana menjar **pa integral**



Sempre beure **aigua** acompanyant els sopars



Limitar els aliments processats i optar per opcions **naturals i casolanes**

Aquest mes les fruites de temporada són: **poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló**



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT



PRODUCTES DE TEMPORADA



PEIX FRESC SEGONS MERCAT