






ABRIL 2026

Escola El Montcau

MENÚ BASAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Calamars a la romana ^{14,4} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	14 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Rigatone de llegum amb tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	16 Espaguetis al pesto de bròquil ^{1,3} Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	17 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Espirals amb bolonyesa de soja texturitzada ^{1,3,6} Pa ¹ i fruita	21 Coliflor i patata Daus de gall dindi al curry Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Ous amb beixamel Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Pollastre arrebossat ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i maduixes	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i Pastis d'aniversari ^{1,3,7}
27 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	28 Arròs amb salsa tomàquet Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	30  Lliure disposició	

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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**



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

-  1 GLUTEN
-  2 CRUSTACIS
-  3 OUS
-  4 PEIX
-  5 CAGAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE GLOSÇA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITES
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT






ABRIL 2026

Escola El Montcau

MENÚ NO OU NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Calamars enfarinats ^{14,4} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	9 Pasta s/ou amb tomàquet ¹ Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	14 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Rigatone de llegum amb tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	16 Pasta s/ou al pesto de bròquil ¹ Hamburguesa de vedella a la planxa ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	17 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Pollastre arrebossat s/ou Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Pasta s/ou amb bolonyesa de soja texturitzada ^{1,6} Pa ¹ i fruita	21 Coliflor i patata Daus de gall dindi al curry Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Mongetes estofades (pebro, tomàquet, ceba) Hamburguesa vedella al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Pollastre arrebossat s/ou ^{1,7} Patates xips Pa ¹ i maduixes 	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i Palmera
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	28 Arròs amb salsa tomàquet Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i fruita ecològica	30  Lliure disposició	

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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**



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

-  1 GLUTEN
-  2 CRUSTACIS
-  3 OUS
-  4 PEIX
-  5 CAGAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE GLOSÇA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITES
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT






ABRIL 2026

Escola El Montcau

MENÚ NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Calamars a la romana ^{14,4} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita de patates ³ Encia m ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	14 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Rigatone de llegum amb tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	16 Espaguetis al pesto de bròquil ^{1,3} Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	17 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Espirals amb bolonyesa de soja texturitzada ^{1,3,6} Pa ¹ i fruita	21 Coliflor i patata Daus de gall dindi al curry Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Ous amb beixamel ^{3,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	23 Sopa de lletres ^{1,3,9} Pollastre arrebossat ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i maduixes 	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i Palmera
27 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	28 Arròs amb salsa tomàquet Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	30 	

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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

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

-  1 GLUTEN
-  2 CRUSTACIS
-  3 OUS
-  4 PEIX
-  5 CAGAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE GLOSÇA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITES
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT







ABRIL 2026

Escola El Montcau

MENÚ NO PORC



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Calamars a la romana ^{14,4} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita de patates ³ Encia m ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Coliflor amb patata Salsitxes de pollastre al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	14 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Rigatone de llegum amb tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	16 Espaguetis al pesto de bròquil ^{1,3} Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	17 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Espirals amb bolonyesa de soja texturitzada ^{1,3,6} Pa ¹ i fruita	21 Coliflor i patata Daus de gall dindi al curry Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Ous amb beixamel ^{3,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Pollastre arrebossat ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i maduixes 	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i Pastis d'aniversari ^{1,3,7}
27 Lenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	28 Arròs amb salsa tomàquet Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	30 	

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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**



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

-  1 GLUTEN
-  2 CRUSTACIS
-  3 OUS
-  4 PEIX
-  5 CAGAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE GLOSÇA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITS
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT





ABRIL 2026



Escola EL Montcau

SUGGERIMENTS DE SOPARS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Graella de verdures Trita al gust Pa i fruita	8 Pasta integral amb verdures i ou dur Pa i fruita	9 Verdures al vapor Tofu saltat amb tomàquet Pa i fruita	10 Amanida variada Panini de tonyina Fruita
13 Sopa de l'àvia Calamars a l'andalusa Pa i fruita	14 Verdures en tempura Hamburguesa de conill casolana Pa i fruita	15 Tofu amb verduretes i tomàquet Pa i fruita	16 Verdura i patata Peix al forn Pa i fruita	17 Crema de porro Trita de patates Pa i fruita
20 Arròs integral amb verduretes Trita de carxofa Pa i fruita	21 Verdura i patata Peix al forn Pa i fruita	22 Quinoa amb verdures tonyina i alvocat Pa i fruita	23 Lasanya de verdures Trita francesa Pa i fruita	24 Sopa meravel·la Pizza al gust Pa i fruita
27 Verdura i patata Peix a la planxa Pa i fruita	28 Pasta integral amb tomàquet Xai a la planxa Pa i fruita	29 Humus amb bastonets de pastanaga Peix a la planxa Pa i fruita	30 	

 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

-  1 GLUTEN
-  2 CRUSTACIS
-  3 OUS
-  4 PEIX
-  5 CAGAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE CLOSCA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SESAM
-  12 SULFITS
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



 **PRODUCTES DE PROXIMITAT**

 **PRODUCTES DE TEMPORADA**

 **PEIX FRESC SEGONS MERCAT**

 **PROTEÏNA VEGETAL**