







ABRIL 2026

# ESCOLA ELS CONVENTS

## MENÚ BASAL



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

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

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 CACAUETS
-  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 ELS CONVENTS

## MENÚ HALAL



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

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

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 lacteri 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 CACAUETS
-  6 SOJA
-  7 LLET
-  8 FRUITS DE  
GLOSQA
-  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 ELS CONVENTS

MENÚ HALAL SENSE OU  
S/PROT. LLET VACA, FRUITS SECS



core  
RESTAURACIÓ  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

## dilluns      dimarts      dimecres      dijous      divendres

		1	2	3
		Vacances	Vacances	Vacances
6	7	8	9	10
	Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Calamars enfarinats <sup>14,1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella halal al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i gelatina	Pasta s/ou amb tomàquet <sup>1</sup> Daus de pollastre halal adobat <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Crema de pastanaga Gall dindi halal planxa <b>Encia m ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita
13	14	15	16	17
Coliflor amb patata Salsitxes de pollastre halal al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Crema de carbassó Rigatone de llegum amb tomàquet Pa <sup>1</sup> i gelatina	Pasta s/ou al pesto de bròquil <sup>1</sup> Gall dindi a la planxa <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Pollastre a la planxa <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
20	21	22	23	24
Crema de carbassa Pasta s/ou amb bolonyesa de soja texturitzada <sup>1,6</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Gall dindi a la planxa <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Bròquil i patata Daus de gall dindi halal al curry <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	Sopa de pasta s/ou <sup>1,9</sup> Pollastre halal arrebossat s/ou <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i gelatina	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) <b>Peix fresc s/mercat<sup>4</sup></b> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
27	28	29	30	
<b>Festiu</b>	Arròs amb salsa tomàquet Pollastre a la planxa <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella halal amb sofregit de verdures i tomàquet <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i Palmeres	<b>Lliure disposició</b>	

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,  
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 CACAUETS
- 6 SOJA
- 7 LLET
- 8 FRUITS DE GLOSQA
- 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 ELS CONVENTS

## 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  <b>Festiu</b>	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  <b>Lliure disposició</b>	

 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**