



JUNY 2026

# Escola Els Convents

## MENÚ BASAL



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Llenties amb hortalisses <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Nuggets de verdures <sup>1,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	2 Arròs tres delícies (pastanaga,pèsols,blat de moro) Salsitxes d'au al forn <sup>12</sup> (tomàquet,ceba,xampinyons) <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Pasta amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i lacti artesa <sup>7</sup>	4 Hummus de cigrons de amb bastonets de pastanaga Pollastre al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i raves Pa <sup>1</sup> i fruita	5 Mongeta tendra i patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
8 Crema de carbassó Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada <sup>6,1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Daus de pollastre adobat <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	10 Ensalada russa <sup>3</sup> Hamburguesa de vedella a la planxa <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i lacti artesa <sup>7</sup>	11 Arròs amb salsa tomàquet Bacallà al forn amb oli de pebre vermell <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	12 Bledes amb patata Gall dindi a la jardinera (pèsols,ceba,pastanaga) Pa <sup>1</sup> i fruita
15 Empedrat de llegums (tomàquet,olives,pastanaga) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	17 Amanida d'arròs (blat de moro,pastanaga,cogombre) Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesa <sup>7</sup>	18 Crema de verdures Fideuà amb calamars <sup>1,3,14</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	19 Macarrons amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Croquetes de pollastre <sup>1,3,7,6,9,10</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i gelat <sup>7</sup>
22	23	24 	25	26
29	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**.

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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, síndria, meló, plàtan canari, albercoc.**

El lacti serà iogurt artesa 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
- PROTEÏNA VEGETAL



JUNY 2026

# Escola Els Convents

## MENÚ HALAL



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Llenties amb hortalisses <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Nuggets de verdures <sup>1,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	2 Arròs tres delícies (pastanaga,pèsols,blat de moro) Salsitxes d'au halal al forn <sup>12</sup> (tomàquet,ceba,xampinyons) <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Pasta amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	4 Hummus de cigrons de amb bastonets de pastanaga Pollastre halal al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i raves Pa <sup>1</sup> i fruita	5 Mongeta tendra i patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
8 Crema de carbassó Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada <sup>6,1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Daus de pollastre halal adobat <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	10 Ensalada russa <sup>3</sup> Hamburguesa de vedella halal a la planxa <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	11 Arròs amb salsa tomàquet Bacallà al forn amb oli de pebre vermell <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	12 Bledes amb patata Gall dindi halal a la jardinera (pèsols,ceba,pastanaga) Pa <sup>1</sup> i fruita
15 Empedrat de llegums (tomàquet,olives,pastanaga) Pollastre al forn halal <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	17 Amanida d'arròs (blat de moro,pastanaga,cogombre) Gall dindi halal al curry <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	18 Crema de verdures Fideuà amb calamars <sup>1,3,14</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	19 Macarrons amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Croquetes de pollastre <sup>1,3,7,6,9,10</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i gelat <sup>7</sup>
22	23	24 	25	26
29	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**.

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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, síndria, meló, plàtan canari, albercoc.**

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**
- PROTEÏNA VEGETAL**



JUNY 2026

# Escola Els Convents

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



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Llenties amb hortalisses <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Pollastre halal planxa <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	2 Arròs tres delícies (pastanaga,pèsols,blat de moro) Salsitxes d'au halal al forn <sup>12</sup> (tomàquet,ceba,xampinyons) <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Pasta s/ou amb tomàquet <sup>1</sup> Gall dindi halal a la planxa <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i gelatina	4 Hummus de cigrons de amb bastonets de pastanaga Pollastre halal al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i raves Pa <sup>1</sup> i fruita	5 Mongeta tendra i patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
8 Crema de carbassó Pasta s/ou amb bolonyesa de soja texturitzada <sup>6,1</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga,ceba,carbassó) Daus de pollastre halal adobat <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	10 Ensalada russa s/ou Hamburguesa de vedella halal a la planxa <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i gelatina	11 Arròs amb salsa tomàquet Bacallà al forn amb oli de pebre vermell <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	12 Bledes amb patata Gall dindi halal a la jardineria (pèsols,ceba,pastanaga) Pa <sup>1</sup> i fruita
15 Empedrat de llegums (tomàquet,olives,pastanaga) Pollastre al forn halal <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	17 Amanida d'arròs (blat de moro,pastanaga,cogombre) Gall dindi halal al curry <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i gelatina	18 Crema de verdures Fideuà s/ou amb calamars <sup>1,14</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	19 Pasta s/ou amb salsa de tomàquet <sup>1</sup> Pollastre halal arrebossat s/ou <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i gelat de gel
22	23	24	25	26
29	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.**

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

Aquest mes les fruites que es  
serviran de postres seran:  
**poma, síndria, meló, plàtan  
canari, albercoc.**

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 CAGAUETS
- 6 SOJA
- 7 LLET
- 8 FRUITS DE  
GLISCA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL



JUNY 2026



# Escola Els Convents

## SUGGERIMENTS DE SOPARS



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Amanida de tomàquet amb formatge fresc Gall dindi a la planxa Pa i fruita	2 Menestra de verdures Orada al forn amb patat i ceba Pa i fruita	3 Sopa de ceba Seitons arrebossats Pa i fruita	4 Arròs integral amb bolets Trita al gust Pa i fruita	5 Gaspatxo Trita de formatge Pa i fruita
8 Verdures i patata Bunyols de bacallà casolans Pa i fruita	9 Amanida variada amb fruits secs Salmó al forn amb patates forn Pa i fruita	10 Pasta integral saltada amb verdures Trita al gust Pa i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa de llegum casolana Pa i fruita	12 Amanida variada amb poma i fruits secs Torrada d'escalibada i tonyina Fruita
15 Crema de verdures Peix arrebossat Pa i fruita	16 Pasta integral amb verdures ou dur i tonyina Pa i fruita	17 Verdura i patata Peix al forn Pa i fruita	18 Quinoa amb verdures saltades Xai a la planxa Pa i fruita	19 Vichissoyse Trita al gust Pa i fruita
22	23	24	25	26
29	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 GLOSÇA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



- PRODUCTES DE PROXIMITAT**
- PRODUCTES DE TEMPORADA**
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT**
- PROTEÏNA VEGETAL**