



Escola Els Convents

MAIG 2026

MENÚ BASAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 Festiu
4 Crema de llegums Amanida de pasta de colors ^{1,3} (tomàquet, blat de moro, olives) Pa ¹ i fruita ecològica	5 Mongeta tendra i patata Pollastre a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	6 Lenties de ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Crema de pastanaga Fricandó de vedella amb xampinyons Pa ¹ i fruita	8 Arròs tres delícies (pastanaga, pesols, blat de moro) Lluç arrebossat ^{4,1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Colíflor amb patata Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	12 Llacets a la carbonara vegetal amb xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	13 Mongetes seques estofades de ecoartesa (cèbba, pastanaga, tomàquet) Nuggets vegetals ^{3,7,1} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Arròs amb salsa tomàquet Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i nap ratllat Pa ¹ i fruita	15 Amanida de patates (tomàquet, olives, blat de moro) Daus de pollastre adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
18 Crema de verdures Gall dindi al curry Patates fregides Pa ¹ i fruita	19 Fideus a la cassola ^{1,3} Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Bledes amb patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i lacti artesà ⁷	21 Bullit de cigrons amb verdures de ecoartesa Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Amanida d'arròs (tomàquet, olives, blat de moro) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
25 Lliure disposició	26 Crema de carbassa Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada ^{1,3,6} Pa ¹ i fruita	27 Lenties estofades de ecoartesa ¹ Pit pollastre arrebossat ^{1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Espaguetis al pesto de bròquil ^{1,3} Trita de tonyina ^{3,4} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	29 Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb pastanaga i xampinyons Pa ¹ i Pastís d'aniversari ^{1,3,7}

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, 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



Escola Els Convents

MAIG 2026

MENÚ HALAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

<p>4</p> <p>Crema de llegums Amanida de pasta de colors^{1,3} (tomàquet, blat de moro, olives) Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>5</p> <p>Mongeta tendra i patata Pollastre halal a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita</p>	<p>6</p> <p>Lenties de ecoartesa amb verdures¹ (pastanaga, porro, carbassó) Trita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i lacti artesà⁷</p>	<p>7</p> <p>Crema de pastanaga Fricandó de vedella halal amb xampinyons Pa¹ i fruita</p>	<p>1</p> <p>Festiu</p>
<p>11</p> <p>Coliflor amb patata Hamburguesa de vedella halal forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita</p>	<p>12</p> <p>Llacets a la carbonara vegetal amb xampinyons^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>13</p> <p>Mongetes seques estofades de ecoartesa (ceba, pastanaga, tomàquet) Nuggets vegetals^{3,7,1} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa tomàquet Trita de carbassó³ Enciam ecològic i nap ratllat Pa¹ i fruita</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patates (tomàquet, olives, blat de moro) Daus de pollastre halal adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita</p>
<p>18</p> <p>Crema de verdures Gall dindi halal al curry Patates fregides Pa¹ i fruita</p>	<p>19</p> <p>Fideus a la cassola^{1,3} Croquetes de falafel¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita</p>	<p>20</p> <p>Bledes amb patata Pollastre halal a la taronja Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i lacti artesà⁷</p>	<p>21</p> <p>Bullit de cigrons amb verdures de ecoartesa Salsitxes d'au halal al forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>22</p> <p>Amanida d'arròs (tomàquet, blat de moro, olives) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita</p>
<p>25</p> <p>Lliure disposició</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa Pasta amb bolonyesa de soja texturitzada^{1,3,6} Pa¹ i fruita</p>	<p>27</p> <p>Lenties estofades de ecoartesa¹ Pit pollastre halal arrebossat^{1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis al pesto de bròquil^{1,3} Trita de tonyina^{3,4} Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>29</p> <p>Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella halal amb pastanaga i xampinyons¹² Pa¹ i Pastís d'aniversari^{1,3,7}</p>

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, 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 ELSCA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITES
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



Escola Els Convents

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

MAIG 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

<p>4</p> <p>Crema de llegums Amanida de pasta s/ou¹ (tomàquet, blat de moro, olives) Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>5</p> <p>Mongeta tendra i patata Pollastre halal a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita</p>	<p>6</p> <p>Lentilles de ecoartesa amb verdures¹ (pastanaga, porro, carbassó) Gall dindi halal a la planxa Enciam ecològic i olives Pa¹ i gelatina</p>	<p>7</p> <p>Crema de pastanaga Fricandó de vedella halal amb xampinyons Pa¹ i fruita</p>	<p>1</p> <p>Festiu</p>
<p>11</p> <p>Coliflor amb patata Hamburguesa de vedella halal forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita</p>	<p>12</p> <p>Pasta s/ou a la carbonara vegetal amb xampinyons¹ Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>13</p> <p>Mongetes seques estofades de ecoartesa (cebba, pastanaga, tomàquet) Pollastre halal planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i gelatina</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa tomàquet Gall dindi halal planxa Enciam ecològic i nap ratllat Pa¹ i fruita</p>	<p>8</p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, pesols, blat de moro) Lluç a la planxa⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita</p>
<p>18</p> <p>Crema de verdures Gall dindi halal al curry Patates fregides Pa¹ i fruita</p>	<p>19</p> <p>Fideus s/ou a la cassola¹ Hamburguesa de vedella halal planxa¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita</p>	<p>20</p> <p>Bledes amb patata Pollastre halal a la taronja Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i gelatina</p>	<p>21</p> <p>Bullit de cigrons amb verdures de ecoartesa Salsitxes d'au halal al forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>15</p> <p>Amanida de patates (tomàquet, olives, blat de moro) Daus de pollastre halal adobat Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita</p>
<p>25</p> <p>Lliure disposició</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa Pasta s/ou amb bolonyesa de soja texturitzada⁶ Pa¹ i fruita</p>	<p>27</p> <p>Lentilles estofades de ecoartesa¹ Pit pollastre halal arrebossat s/ou¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i gelatina</p>	<p>28</p> <p>Pasta s/ou al pesto de bròquil¹ Gall dindi halal a la planxa Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica</p>	<p>22</p> <p>Amanida d'arròs (tomàquet, blat de moro, olives) Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita</p>
				<p>29</p> <p>Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella halal amb pastanaga i xampinyons¹² Pa¹ i Postre s/ou s/fruits secs s/llet¹</p>

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, 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 SULFIT
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL-LUSC

PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



MAIG 2026



Escola Els Convents

SUGGERIMENTS DE SOPARS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				1 Festiu
4 Patates guisades amb bacallà Pa i fruita	5 Brou d'au amb pasta integral Truita de patates Pa i fruita	6 Crema de pastanaga Xai a la planxa Pa i fruita	7 Verdura al vapor Hamburguesa de llegum casolana Pa i fruita	8 Hummus amb bastonets de pastanaga Verdures saltades Pa i fruita
11 Sopa meravella Sípia a la planxa amb patata caliu Pa i fruita	12 Crema de verdures Llonça de porc amb samfaina Pa i fruita	13 Espinacs saltades amb panses i pinyons Conill guisat Pa i fruita	14 Verdura amb patata Sonsos arrebossats Pa i fruita	15 Crema de pèsols Crepes casola de permil dolç i formatge Pa i fruita
18 Saltat de quinoa amb verdures i xampinyons Pa i fruita	19 Tempura de verdures Calamarcets a la planxa Pa i fruita	20 Sopa de fideuets Truita al gust Pa i fruita	21 Verdura i patata Lluç a la planxa Pa i fruita	22 Crema de verdures Pizza cassolana al gust Pa i fruita
25 Lliure disposició	26 Verdura i patata Peix al forn Pa i fruita	27 Amanida de tomàquet amb formatge fresc Tofu arrebossat Pa i fruita	28 Crema de carbassó Orada al forn Pa i fruita	29 Brou d'au amb pasta integral Ous farcits Pa i 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

- 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