

MENÚ ESCOLA FERRERIES



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals amb salsa de setes Salmó amb albergínia logurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Empanadilles de tonyina amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Truita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres logurt Natural	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Tortel·lini de formatge amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Mandonguilles de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

MAIG 2026

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals (sense gluten) amb salsa de setes Salmó amb albergínia logurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Salmó amb enciam Fruita	12 Espaguëtis integrals (sense gluten) a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures (sense gluten) Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Truita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix (sense gluten) Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres logurt Natural	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Macarrons (sense gluten) amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà (sense gluten) amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Mandonguilles (sense gluten) de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

MAIG 2026

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



**MENÚ
SENSE LACTOSA**

MAIG 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals amb setes Salmó amb albergínia logurt Natural (soja)	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Salmó amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Truita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres logurt Natural (soja)	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Macarrons amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Mandonguilles de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Trita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals amb salsa de setes Salmó amb albergínia iogurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Empanadilles de tonyina amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Trita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres iogurt Natural	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Tortel·lini de formatge amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Mandonguilles de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

MENÚ

SENSE FRUCTOSA

MAIG 2026

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals amb salsa de setes Salmó amb albergínia logurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Lenties estofades Empanadilles de tonyina amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Truita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres logurt Natural	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Tortel·lini de formatge amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuille Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Lenties amb arròs Mandonguilles de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

**MENÚ SENSE
FRUITS SECS**

MAIG 2026

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



MENÚ SENSE CARN

MAIG 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Calamars amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals amb salsa de setes Salmó amb albergínia iogurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Ou al forn amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Empanadilles de tonyina amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Lluç amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Truita de patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de sépie amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Remenat d'ou amb xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix Bacallà amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres iogurt Natural	21 Bajoca amb patata Ou ferrat amb enciam Fruita	22 Tortel·lini de formatge amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i ou dur Bacallà amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Ou farcit amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Salmó amb xips de carbassó Postre d'aniversari

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional

MENÚ ESCOLA FERRERIES



MENÚ
SENSE OU

MAIG 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4 FESTA	5 Arròs amb tomàquet Timbal de carbassó i pastanaga ratllada Fruita	6 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb escalivada Fruita	7 Macarrons integrals (sense ou) amb salsa de setes Salmó amb albergínia logurt Natural	8 Cigrons amb picadeta Pit de pollastre amb pisto Fruita
11 Llenties estofades Salmó amb enciam Fruita	12 Espaguetis integrals a la napolitana Cuixa de pollastre amb xampinyons al forn Fruita	13 Sopa de verdures (sense ou) Bacallà al forn amb tomàquet d'amanida Fruita	14 Arròs caldos de peix Patata i ceba amb pastanaga ratllada Fruita	15 Brocoli amb patata Estofat de bou amb bolets i pèsols Gelatina
18 Crema de carbassa Timbal de xampinyons i tomàquet d'amanida Fruita	19 Fideuà de peix (sense ou) Llom amb pastanaga ratllada Fruita	20 Amanida de cigrons Salmó al forn amb alls tendres logurt Natural	21 Bajoca amb patata Bacallà amb enciam Fruita	22 Macarrons (sense ou) amb tomàquet i orenga Lluç amb ratatuelle Fruita
25 FESTA	26 Arròs amb tomàquet Salmó amb xampinyons Fruita	27 Amanida amb tonyina i pastanaga Xuleta de gall d'indi amb pisto Fruita	28 Crema de carbassó Torrada de tonyina amb albergínia Gelatina	29 Llenties amb arròs Mandinguilles de pollastre a la jardinera amb xips de carbassó Postre d'aniversari

- Per raons alienes a la cuina, el menú pot tenir variacions sempre mantenint el valor nutricional