



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida iogurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa Varetes de peix amb patates fregides iogurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense gluten amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense gluten a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties (sense gluten) estofades amb hortalisses Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense gluten amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense gluten Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Pasta sense gluten a la bolonyesa Peix arrebossat sense al·lèrgens amb patates fregides sense al·lèrgens logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense ou amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Peix al forn amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense ou a la napolitana (sense formatge) Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense ou amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Verdura de temporada al vapor Mongetes blanques estofades amb verdures Fruita de temporada	Sopa de pasta sense ou Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Pasta sense ou a la bolonyesa (sense formatge) Varetes de peix amb patates fregides sense al·lèrgens logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb formatge sense lactosa amb amanida logurt sense lactosa	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana formatge sense lactosa Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes (sense lactis) Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge sense lactosa Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa (sense lactis) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada (sense lactis) Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa (formatge sense lactosa) Varetes de peix amb patates fregides sense al·lèrgens logurt sense lactosa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet sense formatge amb amanida logurt de soja	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana (sense formatge) Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes sense lactis Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet (sense formatge) Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa (sense lactis) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada (sense lactis) Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa (sense formatge) Varetes de peix amb patates fregides sense al·lèrgens logurt de soja	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE OU, GLUTEN, PLV, SOJA
FRUITS SECS NI MARISC

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense al·lèrgens amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de verdures i llegums Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense al·lèrgens a la napolitana (sense formatge) Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes sense lactis Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties (sense gluten) estofades amb hortalisses Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet sense formatge Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa (sense lactis) Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada (sense lactis) Llom al forn amb prunes (sense fruits secs). i amanida Fruita de temporada	Verdura de temporada al vapor Mongetes blanques estofades amb verdures Fruita de temporada	Sopa de pasta sense al·lèrgens (brou sense peix ni marisc) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Pasta sense al·lèrgens a la bolonyesa (sense formatge) Peix arrebossat sense al·lèrgens amb patates fredes sense al·lèrgens Fruita de temporada	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE PEIX NI FRUITS SECS

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Ous durs amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de verdures i llegums Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Pollastre a la planxa amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Llom al forn amb prunes (sense fruits secs), i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou sense peix) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa Varetes vegetals amb patates fregides sense al·lèrgens logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE PORC

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Peix amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou vegetal) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa (vedella) Varetes de peix amb patates fregides logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE CARN

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa vegetal amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida iogurt natural	Porrusalda Croquetes vegetals amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Ous remenats amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó, i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Peix amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou vegetal) Llenties a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb patates fregides iogurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Ous durs amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa vegetal amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida iogurt natural	Porrusalda Croquetes vegetals amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de verdures i llegums Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Estofat de llegum amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Ous remenats amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Tofu saltat amb ceba i carbassó, i amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS (Menú escollit pels infants) 26	DIVENDRES 27
Crema de verdures de temporada Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou vegetal) Llenties a la italiana Fruita de temporada	Espaguetis a la bolonyesa vegetal Varetes vegetals amb patates fregides iogurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.

