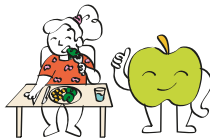


Menú Escolar

Febrer
2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Prt.29·HC.103·Lip.38·Kcal.874 Arròs amb tomàquet i ceba Estofat de gall dindi amb hortalisses Fruita fresca de temporada 🌙...i per la nit: Amanida/Peix+cereal/Làctic	3 Prt.29·HC.103·Lip.38·Kcal.874 Sopa de brou amb pistons Trita de carbassó i ceba amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada Verdura/Proteïna vegetal/Làctic	4 Prt.30·HC.85·Lip.26·Kcal.722 Seques estofades Pollastre a l'allada amb brots verds Fruita fresca de temporada Cereal/Ou+verdura/Làctic	5 Prt.36·HC.77·Lip.27·Kcal.695 Macarrons al pesto d'espínacs Lluç al forn amb enciam i olives logurt Amanida/Au+cereal/Fruita	6 Prt. 22 HC. 69 Lip. 27 Kcal. 617 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de soja texturitzada amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+patata/Làctic
9 Prt.37·HC.79·Lip.26·Kcal.705 Llenties amb quinoa Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada 🌙...i per la nit: Cereal/Au+verdura/Làctic	10 Prt.37·HC.79·Lip.26·Kcal.705 Arròs amb verdures Hamburguesa a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada Amanida/Ou+patata/Làctic	11 Prt.19·HC.80·Lip.25·Kcal.626 Crema de porros i xirivía Croquetes de rostit amb enciam i tomàquet logurt Cereal/Peix+verdura/Fruita	12 DIJOURS GRAS Escudella de galets Trita de patata, ceba i botifarra amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Verdura/Vedella+cereal/Làctic	13 CARNESTOLTES Llacets amb tomàquet, olives i alfàbrega Aletes de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Carnaval de fruites Amanida/Proteïna vegetal/Làctic
16 Prt.28·HC.55·Lip.29·Kcal.598 Mongeta verda amb patata Trita de formatge amb enciam i brots de soja Fruita fresca de temporada 🌙...i per la nit: Cereal/Peix+patata/Làctic	17 Prt.31·HC.84·Lip.27·Kcal.702 Espaguetis a la napolitana Llom rostit amb enciam i olives Fruita fresca de temporada Verdura/Au+cereal/Làctic	18 JORNADA GASTRONÒMICA DEL PERÚ Papas a la huancaína Chicarrón de pescado amb xips vegetals amb iuca Picarones Amanida/Proteïna vegetal/Fruita	19 Prt.38·HC.86·Lip.21·Kcal.704 Cigrons amb hortalisses Pollastre al forn amb pebrot i ceba Fruita fresca de temporada Cereal/Ou+verdura/Làctic	20 Prt.10·HC.87·Lip.17·Kcal.541 Arròs amb xampinyons Lluç a la basca amb mesclum Fruita fresca de temporada Llegum/Vedella+verdura/Làctic
23 Prt.38·HC.82·Lip.55·Kcal.989 Llenties guisades Salsitxes al forn amb enciam i blat de moro logurt 🌙...i per la nit: Amanida/Proteïna vegetal/Fruita	24 Prt.19·HC.96·Lip.36·Kcal.784 Arròs amb tomàquet Seitó enfarinat amb enciam i poma Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+cereal/Làctic	25 Prt.24·HC.71·Lip.28·Kcal.628 Sopa d'au amb maravella Pollastre a la canyella amb patates fregides Fruita fresca de temporada Llegum/Ou+verdura/Làctic	26 Prt.38·HC.120·Lip.25·Kcal.900 Purè de llegum Pizza margarita casolana amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Amanida/Peix+patata/Làctic	27 Prt.31·HC.85·Lip.20·Kcal.650 Espirals amb verdures Trita francesa amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Verdura/Au+cereal/Làctic



Projecte
Educatiu



Sostenibilitat



Recomanacions
nutricionals

*Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com.
El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Menú elaborat per la dietista-nutricionista Sara Vinitzki col. CAT002669.
A cycle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada.