

ABRIL 2025

BASAL

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22 FESTIU	23	24	25
		Arròs amb tomàquet i ceba Croquetes de rostit amb patata al forn Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Peix i verdura / Lacti	Macarrons amb albergínia Lluç en salsa verda Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Vedella i amanida / Lacti	Lenties a la jardinera Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita fresca de temporada ☺ Verdura / Prot. veg. i patata / Lacti
28	29	30		
Espirals gratinats Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Porc i amanida / Lacti	Mongeta verda amb patata Salsitxes al forn amb seques Fruita fresca de temporada ☺ Cereal / Ou i verdura / Lacti	Cigrons amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb blat de moro i tomàquet Iogurt natural ☺ Verdura / Au i patata / Fruita		

* Les llegums es podrem servir senceres o en forma de puré, depenent de les preferències del centre.

OBSERVACIONS: Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: esanchez@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan elaborades per dietistes col·legiades.

MAIG 2025

BASAL

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5	6	7	8	9
Llenties estofades amb hortalisses Lluç al forn amb pastanaga i tomàquet Iogurt natural 🌾 Patata / Au i verdura / Fruita	Macarrons amb verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Porc i verdura / Lacti	Sopa de brou amb fideus Pollastre a la farigola amb patates al forn Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Peix i amanida / Lacti	Puré de carbassó Maires a l'andalusa amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Amanida / Vedella i cereal / Lacti	Arròs amb tomàquet i ceba Rodó de gall dindi amb poma al forn Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Prot. vegetal i patata / Lacti
12	13	14	15	16
Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç a l'andalusa casolana amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Au i amanida / Lacti	Seques guisades amb hortalisses Salsibxes al forn amb enciam i poma Fruita fresca de temporada 🌾 Amanida / Ou i cereal / Lacti	Crema de porros Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt natural 🌾 Cereal / Peix i verdura / Fruita	Paella de verdures Truita de pernil cuït amb tomàquet i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Amanida / Llegum i cereal / Lacti	Mongeta verda amb patata Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Porc i verdura / Lacti
19	20	21	22	23
Minestra de verdures Estofat de vedella amb xampinyons Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Ou i verdura / Lacti	Arròs amb tomàquet i ceba Salmó al forn amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Au i patata / Lacti	Cigrons estofats amb hortalisses Truita de carbassó i ceba amb tomàquet i blat de moro Iogurt natural 🌾 Amanida / Vedella i cereal / Fruita	Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, olives, ou dur) Talls cruïxents de lluç amb pastanaga i cogombre Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Prot. vegetal i patata / Lacti	Llacets amb tomàquet, olives i alfàbrega Pollastre al forn amb patata al forn Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Peix i verdura / Lacti
26	27	28	29	30
Crema de carbassa Fideus a la cassola (sense costella) Iogurt natural 🌾 Verdura / Llegum i cereal / Fruita	Sopa de brou amb estrelles Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Porc i verdura / Lacti	Bròquil amb patata i pastanaga Pollastre a la canyella amb blat de moro i tomàquet Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Ou i cereal / Lacti	Llenties a la jardineria Lluç amb salsa marinera Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Prot. vegetal i patata / Lacti	Arròs amb verdures Hamburguesa vegetal amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Au i amanida / Lacti

* Les llegums es podrem servir senceres o en forma de puré, depenent de les preferències del centre.

OBSERVACIONS: Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: esanchez@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan elaborades per dietistes col·legiades.

JUNY 2025

BASAL

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
Macarrons amb soja texturitzada Croquetes de pollastre amb blat de moro i pastanaga Fruita fresca de temporada ☺ Verdura / Peix i patata / Lacti	Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada ☺ Cereal / Llegum i verdura / Lacti	Seques guisades amb hortalisses Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Iogurt natural ☺ Cereal / Porc i verdura / Fruita	Arròs amb xampinyons Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Ou i cereal / Lacti	Cuscús amb verdures Estofat de pollastre amb hortalisses Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Prot. vegetal i verdura / Lacti
9	10	11	12	13
Espirals gratinats Lluç al forn amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Vedella i cereal / Lacti	Vichyssoise Estofat de gall dindi amb hortalisses Fruita fresca de temporada ☺ Cereal / Llegum i verdura / Lacti	Paella de verdures Truita de formatge amb tomàquet i cogombre Iogurt natural ☺ Verdura / Peix i patata / Fruita	Cigrons estofats amb verdures Salsitxes al forn amb poma al forn Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Prot. vegetal i verdura / Lacti	Minestra de verdures Pollastre arrebossat amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Ou i cereal / Lacti
16	17	18	19	20
Llenties a la jardineria Truita de patata i ceba amb blat de moro i tomàquet Iogurt natural ☺ Verdura / Peix i patata / Fruita	Arròs amb tomàquet i ceba Hamburguesa de vedella amb ceba potxada Fruita fresca de temporada ☺ Verdura / Au i patata / Lacti	Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, olives, ou dur) Cua de rap arrebossada amb enciam i olives Fruita fresca de temporada ☺ Patata / Prot. vegetal i verdura / Lacti	Macarrons amb albergínia Pollastre al forn amb tomàquet i pastanaga Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Ou i cereal / Lacti	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de soja texturitzada amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada ☺ Cereal / Llegum i verdura / Lacti
23	24 FESTIU	25	26	27
Paella de verdures Estofat d'au amb hortalisses Fruita fresca de temporada ☺ Verdura / Peix i patata / Lacti		Espirals amb tomàquet, olives i alfàbrega Truita de formatge amb cogombre i blat de moro Iogurt natural ☺ Patata / Prot. vegetal i verdura / Lacti	Cigrons amb verdures Salmó al forn amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Vedella i cereal / Fruita	Crema de carbassó Pollastre al forn amb patates fregides Fruita fresca de temporada ☺ Amanida / Ou i cereal / Lacti
30				
Vichyssoise Arròs a la cassola Iogurt natural ☺ Verdura / Au i patata / Fruita				

* Les llegums es podrem servir senceres o en forma de puré, depenent de les preferències del centre.

OBSERVACIONS: Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: esanchez@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan elaborades per dietistes col·legiades.

JULIOL 2025

BASAL

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
	Coliflor amb bròquil i patata Maires a l'andalusa amb enciam i poma Fruita fresca de temporada 🌾 Amanida / Vedella i cereal / Lacti	Seques guisades Estofat de gall dindi amb cous cous Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Ou i cereal / Lacti	Sopa de brou amb pistons Truita de patates amb tomàquet al forn Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Prot. vegetal i patata / Lacti	Macarrons gratinats Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Peix i verdura / Lacti
7	8	9	10	11
Llenties amb verdures Truita de patata i ceba amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Au i amanida / Lacti	Mongeta verda amb patata Salsitxes al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Prot. vegetal i amanida / Lacti	Arròs amb verdures Lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Iogurt natural 🌾 Amanida / Porc i patata / Fruita	Sopa de brou amb pistons Pollastre al forn amb patates fregides Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Ou i verdura / Lacti	Espaguëtis amb albergínia i tomàquet Hamburguesa vegetal amb pastanaga i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Peix i patata / Lacti
14	15	16	17	18
Puré de carbassó Estofat de gall dindi amb hortalisses Iogurt natural 🌾 Verdura / Llegum i cereal / Fruita	Espirals amb tomàquet i ceba Salmó al forn amb patates panaderes Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Ou i verdura / Lacti	Cigrons amb verdures Pollastre a la farigola amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Prot. vegetal i patata / Lacti	Minestra de verdures Truita de pernil cuït amb tomàquet i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Peix i cereal / Lacti	Paella parellada Croquetes de pollastre amb blat de moro i pastanaga Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Vedella i amanida / Lacti
21	22	23	24	25
Bròquil amb pastanaga Pollastre al forn amb tomàquet i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Verdura / Peix i patata / Lacti	Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, olives, ou dur) Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Prot. vegetal i verdura / Lacti	Seques estofades Truita de carbassó i ceba amb enciam i blat de moro Iogurt natural 🌾 Patata / Porc i amanida / Fruita	Arròs amb tomàquet i ceba Salsitxes al forn amb pastanaga i olives Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Ou i verdura / Lacti	Macarrons gratinats Cua de rap arrebossada amb cogombre i blat de moro Fruita fresca de temporada 🌾 Cereal / Llegum i verdura / Lacti
28	29	30	31	
Llenties amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada 🌾 Patata / Au i amanida / Lacti	FI DE CURS Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella amb patates fregides Postra especial sense sucre 🌾 Cereal / Peix i verdura / Lacti			

* Les llegums es podrem servir senceres o en forma de puré, depenent de les preferències del centre.

OBSERVACIONS: Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: esanchez@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan elaborades per dietistes col·legiades.