







ABRIL 2025

DIETA SENSE LACTOSA / PROTEÏNES DE LLET DE VACA (PLV)

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 Llom arrebossat casolà amb patata al forn Fruita fresca de temporada 	Macarrons amb albergínia Lluç en salsa verda Fruita fresca de temporada 	Lenties a la jardinera Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 
28	29	30		
Espirals amb salsa tomàquet Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada 	Mongeta verda amb patata Salsitxes al forn amb seques Fruita fresca de temporada 	Cigrons amb hortalisses Hamburguesa de vedella amb blat de moro i tomàquet Iogurt de soja 		

* 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

* Cap de les preparacions d'aquest menú portaran llet, ni derivats

MAIG 2025

DIETA SENSE LACTOSA / PROTEÏNES DE LLET DE VACA (PLV)

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 de soja	Macarrons amb verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Sopa de brou amb fideus Pollastre a la farigola amb patates al forn Fruita fresca de temporada	Puré de carbassó Maires a l'andalusa casolana amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet i ceba Gall dindi al forn amb poma al forn Fruita fresca de temporada
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	Seques guisades amb hortalisses Salsibxes al forn amb enciam i poma Fruita fresca de temporada	Crema de porros Pollastre al forn amb patates fregides Iogurt de soja	Paella de verdures Truita de pernil cuit amb tomàquet i olives Fruita fresca de temporada	Mongeta verda amb patata Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada
19	20	21	22	23
Minestra de verdures Estofat de vedella amb xampinyons Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet i ceba Salmó al forn amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats amb hortalisses Truita de carbassó i ceba amb tomàquet i blat de moro Iogurt de soja	Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, olives, ou dur) Lluç a l'andalusa casolana amb pastanaga i cogombre Fruita fresca de temporada	Llacets amb tomàquet, olives i alfàbrega Pollastre al forn amb patata al forn Fruita fresca de temporada
26	27	28	29	30
Crema de carbassa Fideus a la cassola (sense costella) Iogurt de soja	Sopa de brou amb estrelles Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Bròquil amb patata i pastanaga Pollastre a la canyella amb blat de moro i tomàquet Fruita fresca de temporada	Llenties a la jardinera Lluç amb salsa marinera Fruita fresca de temporada	Arròs amb verdures Pollastre a la planxa amb pastanaga i blat de moro Fruita fresca de temporada

* 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

* Cap de les preparacions d'aquest menú portaran llet, ni derivats

JUNY 2025

DIETA SENSE LACTOSA / PROTEÏNES DE LLET DE VACA (PLV)

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

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

* 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

* Cap de les preparacions d'aquest menú portaran llet, ni derivats

JULIOL 2025

DIETA SENSE LACTOSA / PROTEÏNES DE LLET DE VACA (PLV)

LLAR D'INFANTS HORT DE PAU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
	Coliflor amb bròquil i patata Maires a l'andalusa casolana amb enciam i poma Fruita fresca de temporada 	Seques guisades Estofat de gall dindi amb cous cous Fruita fresca de temporada 	Sopa de brou amb pistons Truita de patates amb tomàquet al forn Fruita fresca de temporada 	Macarrons amb tomàquet (sense formatge) Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 
7	8	9	10	11
Llenties amb verdures Truita de patata i ceba amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada 	Mongeta verda amb patata Salsitxes al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada 	Arròs amb verdures Lluç al forn amb tomàquet i pastanaga Iogurt de soja 	Sopa de brou amb pistons Pollastre al forn amb patates fregides Fruita fresca de temporada 	Espaguëtis amb albergínia i tomàquet Lluç al forn amb pastanaga i olives Fruita fresca de temporada 
14	15	16	17	18
Purè de carbassó Estofat de gall dindi amb hortalisses Iogurt de soja 	Espirals amb tomàquet i ceba Salmó al forn amb patates panaderes Fruita fresca de temporada 	Cigrons amb verdures Pollastre a la farigola amb enciam i olives Fruita fresca de temporada 	Minestra de verdures Truita de pernil cuit amb tomàquet i blat de moro Fruita fresca de temporada 	Paella parellada Pollastre arrebossat casolà amb blat de moro i pastanaga Fruita fresca de temporada 
21	22	23	24	25
Bròquil amb pastanaga Pollastre al forn amb tomàquet i olives Fruita fresca de temporada 	Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, olives, ou dur) Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada 	Seques estofades Truita de carbassó i ceba amb enciam i blat de moro Iogurt de soja 	Arròs amb tomàquet i ceba Salsitxes al forn amb pastanaga i olives Fruita fresca de temporada 	Macarrons amb tomàquet (sense formatge) Cua de rap arrebossada casolana amb cogombre i blat de moro Fruita fresca de temporada 
28	29 FI DE CURS	30	31	
Llenties amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada 	Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella amb patates fregides Postra especial sense sucre (sense lactosa) 			

* 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

* Cap de les preparacions d'aquest menú portaran llet, ni derivats