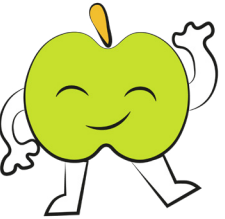


Menú Escolar ECO

Abril
2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				
	7 Prt. 13 HC. 113 Lip. 16 KCal. 625 Arròs amb tomàquet i ceba Croquetes de pernil amb patates xips Fruita fresca de temporada Amanida/ou+verdura/logurt	8 Prt. 26 HC. 50 Lip. 12 KCal. 404 Mongeta verda amb patata Pollastre a la farigola amb enciam i pastanaga logurt Verdura/Peix+cereal/Fruita	9 Prt. 30 HC. 94 Lip. 18 KCal. 646 Cigrons amb hortalisses Trita amb formatge amb enciam i olives Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+patata/logurt	10 Prt. 20 HC. 72 Lip. 22 KCal. 558 Espaguetis al pesto d'espínacs Lluç a la llimona amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Prot.Vegetal/verdura/logurt
13 Prt. 45 HC. 92 Lip. 16 KCal. 669 Llenties a la jardinera Trita de carbassó amb mesclum Fruita fresca de temporada per la nit: Amanida/Vedella+patata/logurt	14 Prt. 26 HC. 103 Lip. 33 KCal. 626 Trinxat de col i patata Estofat de gall dindi amb arròs pilaf integral Fruita fresca de temporada Verdura/Au+cereal/logurt	15 Prt. 26 HC. 103 Lip. 33 KCal. 626 Espirals gratinats Seitó enfarinat amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada Amanida/Prot. Vegetal/logurt	16 Prt. 28 HC. 69 Lip. 20 KCal. 561 Crema de porro i xirivia Hamburguesa a la planxa amb enciam i brots de soja Fruita fresca de temporada Cereal/Peix+verdura/logurt	17 LA DESCOBERTA DE LA VAINILLA Arròs al curri Aletes de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Flam de vainilla Verdura/Ou+llegums/Fruita
20 Prt. 20 HC. 70 Lip. 21 KCal. 537 Minestra de verdures Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada ...i per la nit Amanida/Au+cereal/logurt	21 Prt. 39 HC. 89 Lip. 14 KCal. 618 Arròs tres delícies Lluç amb salsa verda Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+patata/logurt	22 Prt. 21 HC. 79 Lip. 15 KCal. 515 Seques estofades Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Amanida/Ou+verdura/logurt	23 SANT JORDI Sopa de brou amb lletres Llibrets de llom amb formatge amb enciam i olives Pastís de Sant Jordi Verdura/Au+cereal/Fruita	24 Prt. 18 HC. 83 Lip. 35 KCal. 694 Llacets amb tomàquet, olives i alfàbrega Trita francesa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Prot.Vegetal/verdura/logurt
27 Prt. 32 HC. 60 Lip. 20 KCal. 542 Llenties guisades Daus d'au marinats amb espècies amb enciam i poma Fruita fresca de temporada ...i per la nit Cereal/Peix+verdura/logurt	28 Prt. 35 HC. 86 Lip. 14 KCal. 590 Sopa de brou amb galets Trita de patata i ceba amb enciam i pebrot logurt Amanida/Porc+verdura/Fruita	29 Prt. 17 HC. 84 Lip. 21 KCal. 585 Arròs amb tomàquet Maires a l'andalusa amb niu d'enciam Fruita fresca de temporada Verdura/Prot. Vegetal/logurt	30 Prt. 25 HC. 75 Lip. 25 KCal. 608 Macarrons amb verdures Pollastre a l'allada amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada Cereal/Ou+verdura/logurt	



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 cicle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada. Es servirà dos dies de pa integral a la setmana.

Menú Escolar ECO

Maig
2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 FESTIU
4 Prt. 13 HC. 63 Lip. 20 KCal. 475 Paella de verdures Calamars a la romana amb enciam i brots de soja logurt	5 Prt. 40 HC. 93 Lip. 25 KCal. 636 Cigrons estofats Llom adobat amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	6 Prt. 42 HC. 72 Lip. 16 KCal. 583 Sopa de brou amb fideus Pollastre a la parmesana amb patates fregides Fruita fresca de temporada	7 Prt. 23 HC. 101 Lip. 24 KCal. 602 Crema de pastanaga i ceba Trita de pernil amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	8 Prt. 30 HC. 86 Lip. 13 KCal. 578 Espaguetis a la napolitana Salmó a la taronja Fruita fresca de temporada
 i per la nit: Cereal/Au+verdura/Fruita	Verdura/Ou+cereal/logurt	Amanida/Porc+verdura/logurt	Amanida/Peix+verdura/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/logurt
11 Prt. 31 HC. 93 Lip. 23 KCal. 684 Llenties amb quinoa Estofat de gall dindi amb hortalisses Fruita fresca de temporada	12 Prt. 53 HC. 84 Lip. 12 KCal. 638 Sopa de brou amb estrelles Trita de carbassó i ceba amb enciam i cogombre logurt	13 Prt. 25 HC. 51 Lip. 12 KCal. 500 Macarrons amb albergínia Lluç a la biscaina amb brots verds Fruita fresca de temporada	14 Prt. 17 HC. 63 Lip. 21 KCal. 507 Mongeta verda amb patata Aletes de pollastre amb espècies amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada	15 Prt. 16 HC. 101 Lip. 20 KCal. 627 Arròs amb tomàquet i ceba Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada
 i per la nit: Verdura/Peix+cereal/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/Fruita	Cereal/Vedella+verdura/logurt	Amanida/Ou+patata/logurt	Verdura/Au+cereal/logurt
18 Prt. 24 HC. 62 Lip. 23 KCal. 533 Purè de carbassa Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita fresca de temporada	19 Prt. 27 HC. 54 Lip. 26 KCal. 546 Amanida de patata Cua de rap arrebossada amb mesclum Fruita fresca de temporada	20 Prt. 33 HC. 83 Lip. 27 KCal. 601 Seques guisades Trita amb formatge amb enciam i tomàquet logurt	21 Prt. 26 HC. 101 Lip. 22 KCal. 604 Arròs amb xampinyons Croquetes de rostit amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	22 LA DESCOBERTA DE LA PINYA Espirals amb verdures Pollastre al forn amb salsa de prunes Pinya natural
 per la nit: Amanida/Ou+cereal/logurt	Verdura/Au+cereal/logurt	Verdura/Peix+cereal/Fruita	Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Amanida/Porc+verdura/logurt
25 Prt. 30 HC. 78 Lip. 23 KCal. 620 Amanida caprese Llenties amb arròs integral Fruita fresca de temporada	26 Prt. 44 HC. 105 Lip. 23 KCal. 685 Arròs amb tomàquet Trita de patata amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	27 Prt. 10 HC. 60 Lip. 20 KCal. 447 Crema de carbassó Pollastre arrebossat amb enciam i poma Fruita fresca de temporada	28 Prt. 13 HC. 94 Lip. 20 KCal. 596 Macarrons gratinats Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i blat de moro logurt	29 Prt. 26 HC. 55 Lip. 22 KCal. 508 Bròquil amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada
 i per la nit: Verdura/Au+cereal/logurt	Verdura/Porc+cereal/logurt	Cereal/Prot. Vegetal/logurt	Verdura/Ou+cereal/Fruita	Amanida/Peix+cereal/logurt



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 Vinitzky col. CAT002669. A cicle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada. Es servirà dos dies de pa integral a la setmana.

Menú Escolar ECO

Juny
2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Prt. 15 HC. 67 Lip. 25 KCal. 551 Vichyssoise Truita de carbassó amb enciam i pebrot logurt <i>per la nit:</i> Amanida/Vedella+cereal/Fruita	2 Prt. 15 HC. 93 Lip. 20 KCal. 598 Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada Amanida/Peix+verdura/logurt	3 Prt. 40 HC. 87 Lip. 21 KCal. 678 Cigrons saltejats Pollastre al forn amb mesclum Fruita fresca de temporada Verdura/Ou+cereal/logurt	4 Prt. 32 HC. 52 Lip. 27 KCal. 573 Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita fresca de temporada Verdura/Au+cereal/logurt	5 JORNADA GASTRONÒMICA DE MADAGASCAR Vary - amin'anana Trondo al coco de Madagascar Salady Voankaso Amanida/Prot.Vegetal/logurt
8 Prt. 41 HC. 61 Lip. 9 KCal. 472 Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita fresca de temporada <i>per la nit:</i> Cereal/Ou+verdura/logurt	9 Prt. 40 HC. 65 Lip. 14 KCal. 535 Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Amanida/Prot.vegetal/logurt	10 Prt. 16 HC. 75 Lip. 36 KCal. 675 Arròs amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga logurt Verdura/Au+cereal/Fruita	11 Prt. 25 HC. 99 Lip. 30 KCal. 653 Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita fresca de temporada Verdura/Peix+amanida/logurt	12 Prt. 26 HC. 71 Lip. 13 KCal. 492 Crema de pastanaga Aletes de pollastre marinades amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada Cereal/Porc+amanida/logurt
15 Prt. 29 HC. 60 Lip. 36 KCal. 685 Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada <i>per la nit:</i> Amanida/Au+patata/logurt	16 Prt. 33 HC. 101 Lip. 46 KCal. 952 Saltejat de seques Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita fresca de temporada Verdura/Peix+cereal/logurt	17 Prt. 33 HC. 72 Lip. 40 KCal. 774 Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita fresca de temporada Verdura/Prot. Vegetal/logurt	18 Prt. 44 HC. 80 Lip. 26 KCal. 762 Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada Amanida/Vedella+cereal/logurt	19 Prt. 24 HC. 104 Lip. 35 KCal. 823 Pica-Pica Pizza de pernil cuit amb brots verds Gelat Cereal/Ou+verdura/Fruita



Projecte
Educatiu



Sostenibilitat



Recomanacions
nutricionals



Estiu!



*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 Vinitzky col. CAT002669. A cicle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada. Es servirà dos dies de pa integral a la setmana.