

SETEMBRE				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
FESTIU	Macarrons integrals a la napolitana Croquetes de pernil amb brots verds Fruita fresca de temporada	Vichyssoise Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt	Arròs tres delícies Pollastre al forn amb pebrot i ceba Fruita fresca de temporada	FESTIU
	Verdura/Au+cereal/logurt	Verdura/Prot. Vegetal/Fruita	Verdura/Ou+patata/logurt	
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada	Amanida amb pastanaga, blat de moro i olives Llenties amb arròs Fruita fresca de temporada	Espirals amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb mesclum logurt	Empedrat de seques Truita de formatge amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Arròs integral amb tomàquet Pollastre a l'allada amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada
Cereal/Au+amanida/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt	Verdura/Porc+patata/Fruita	Amanida/Peix+patata/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DESCOBERTA DE LA MAGRANA
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
Crema de carbassó Llom rostit amb arròs pilaf Fruita fresca de temporada	Cigrons saltejats Aletes de pollastre amb espècies amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Amanida de patata Hamburguesa de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada	Paella de verdures Salmó al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Espaguetis integrals al pesto d'espínacs Truita francesa amb enciam, poma i magrana logurt
Cereal/Ou+verdura/logurt	Verdura/Vedella+cereal/logurt	Cereal/Au+verdura/logurt	Verdura/Prot. Vegetal/logurt	Verdura/Peix+patata/Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES		
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026		
Arròs amb tomàquet i ceba Gallineta enfarinada amb enciam i brots de soja Fruita fresca de temporada	Crema de carbassa Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita fresca de temporada	Menestra de verdura Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita fresca de temporada		
Verdura/Au+cereal/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt	Cereal/Peix+verdura/logurt		

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.

MENÚ ESCOLAR 26-27

OCTUBRE				
			DIJOUS	DIVENDRES
			01/10/2026	02/10/2026
			Llenties saltejades Truita de pernil amb enciam i pebrot logurt	Sopa de brou amb fideus integrals Pollastre a la farigola amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada
			Verdura/Vedella+cereal/Fruita	Verdura/Prot. Vegetal/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Mongeta verda amb patata Truita amb formatge amb enciam i olives logurt Cereal/Au+verdura/Fruita	Amanida de pasta Lluç amb salsa verda amb mesclum Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+patata/logurt	Seques estofades Pollastre a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Verdura/Ou+cereal/logurt	Col saltejada amb patata, all i pebre vermell Mandonguilles de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada Cereal/Peix+verdura/logurt	Arròs integral al curri Estofat de vedella amb hortalisses Fruita fresca de temporada Verdura/Prot.Vegetal/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	LA DESCOBERTA DEL CODONY
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
FESTIU	Macarrons integrals amb verdures Seitó arrebossat amb brots verds Fruita fresca de temporada Verdura/Ou+patata/logurt	Arròs amb tomàquet Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita fresca de temporada Verdura/Prot.Vegetal/iogurt	Cigrons guisats Truita de carbassó amb salsa de tomàquet logurt Verdura/Vedella+cereal/Fruita	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb patates i all i oli de codony Fruita fresca de temporada Cereal/Peix+verdura/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
Llenties estofades Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Verdura/Au+patata/logurt	Minestra de verdures Hamburguesa mixta a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Sopa de brou i estrelles Pollastre al romaní amb enciam i olives logurt Cereal/Ou+verdura/Fruita	Crema de porro i xirivía Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Fruita fresca de temporada Cereal/Peix+verdura/logurt	Arròs amb verdures Truita francesa amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Verdura/Porc+cereal/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	LA CASTANYADA
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
Macarrons amb salsa de bolets Aletes de pollastre amb espècies amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada Verdura/Peix+cereal/logurt	Bròquil amb patata Cigrons amb hortalisses Fruita fresca de temporada Cereal/Ou+verdura/logurt	Arròs integral amb tomàquet Cua de rap enfarinada amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada Verdura/Vedella+patata/logurt	Seques guisades Truita de carbassó i ceba amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Verdura/Au+cereal/logurt	Purè de carbassa Botifarra al forn amb patata i moniato Postres especials Verdura/Prot.Vegetal/Fruita

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.

MENÚ ESCOLAR 26-27

NOVEMBRE				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
Llenties estofades Croquetes d'espínacs amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Espaguetis integrals al pesto d'espínacs Bacallà al forn amb samfaina Fruita fresca de temporada	Coliflor amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita fresca de temporada	Crema de pastanaga i ceba Pollastre a la parmesana amb enciam i poma Fruita fresca de temporada	Arròs amb edamame i panses Truita francesa amb mesclum logurt
Verdura/Peix+cereal/logurt	Verdura/Au+cereal/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Verdura/Porc+cereal/Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
Bledes amb patata Ragout d'au amb arròs pilaf Fruita fresca de temporada	Purè de carbassa Cuscús saltejat amb cigrons i verdures Fruita fresca de temporada	Paella de verdures amb arròs integral Pollastre a la canyella amb enciam i pastanaga logurt	Seques guisades Truita de patata amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada	Llacets amb tomàquet, olives i alfàbrega Lluç al forn amb all i julivert amb brots verds Fruita fresca de temporada
Verdura/Vedella+patata/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt	Cereal/Peix+verdura/Fruita	Verdura/Au+cereal/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DESCOBERTA DELS PRODUCTES DEL BOSC
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
Mongeta verda amb patata i pastanaga Truita de formatge amb enciam i olives Fruita fresca de temporada	Sopa de brou amb fideus integral Hamburguesa mixta a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats Maires a l'andalusa amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Crema de porro i poma Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita fresca de temporada	Arròs amb bolets Aletes de pollastre amb espècies amb enciam i poma logurt amb fruits del bosc
Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Verdura/Au+cereal/logurt	Verdura/Ou+patata/logurt	Verdura/Peix+cereal/logurt	Verdura/Porc+patata/Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
Espirals amb verdures Lluç a la biscaina Fruita fresca de temporada	Bròquil amb patata Llenties amb quinoa Fruita fresca de temporada	Arròs integral amb tomàquet i ceba Llom rostit amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Patates estofades Pollastre al forn amb enciam i brots de soja logurt	Seques amb hortalisses Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada
Verdura/Au+cereal/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Verdura/Vedella+cereal/Fruita	Verdura/Peix+cereal/logurt

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.

MENÚ ESCOLAR 26-27

DESEMBRE				
JORNADA GASTRONÒMICA DEL PALLARS JUSSÀ	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
Vianda i companatge	Espaguetis integrals a la napolitana	Llenties amb hortalisses	Arròs tres delícies	Mongeta verda amb patata
Fruita fresca de temporada	Truita de patata	Pollastre a l'allada	Calamars a la romana	Mandonguilles de soja
Cereal/Au+verdura/logurt	amb enciam i pastanaga	amb enciam i pebrot	amb brots verds	amb salsa de tomàquet
	logurt	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
	Verdura/Peix+cereal/Fruita	Verdura/Prot.Vegetal/logurt	Verdura/Vedella+cereal/logurt	Cereal/Ou+verdura/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DESCOBERTA DE LES FAVES
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
Espinacs amb patata	FESTIU	Espirals amb albergínia	Cigrons estofades	Arròs integral amb tomàquet
Aletes de pollastre marinades		Cua de rap enfarinada	Truita de formatge	Botifarra a la planxa
amb mesclum		amb enciam i blat de moro	amb enciam i olives	amb faves saltejades amb ceba
Fruita fresca de temporada		logurt	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada
Verdura/Prot.Vegetal+cereal/logurt		Verdura/Vedella+cereal/Fruita	Verdura/Au+patata/logurt	Cereal/Peix+verdura/logurt
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
Coliflor gratinada	Arròs al curri	Llenties amb verdures	Patates guisades	Sopa de nadal
Macarrons integrals amb soja texturitzada	Estofat de vedella amb xampinyons	Truita francesa	Lluç a al forn	Pollastre al forn amb salsa de prunes
Fruita fresca de temporada	amb brots verds	amb enciam i pastanaga	amb enciam i poma	amb patates fregides
Cereal/Ou+verdura/logurt	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Fruita fresca de temporada	Neules i torrons
	Verdura/Peix+patata/logurt	Cereal/Au+verdura/logurt	Verdura/Porc+cereal/logurt	Verdura/Prot.Vegetal/Fruita
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
Arròs amb tomàquet	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
Truita de patata				
amb enciam				
Fruita fresca de temporada				
Verdura/Au+cereal/logurt				

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.