



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE GLUTEN

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense gluten amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense gluten a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Lenties (sense gluten) estofades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense gluten amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense gluten Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb formatge sense lactosa amb amanida logurt sense lactosa	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana formatge sense lactosa Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri (sense lactis) Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes (sense lactis) Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt sense lactosa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge sense lactosa Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada (sense lactis) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt sense lactosa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE LLEGUMS NI LACTOSA

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense soja amb verdures (sense pèsols) (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Patates amb hortalisses (sense pèsols) Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb formatge sense lactosa amb amanida logurt sense lactosa	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix (sense pèsols) Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense soja a la napolitana formatge sense lactosa Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri (sense lactis) Estofat de magra de porc amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Minestra de verdures (sense pèsols) Bacallà a la llauna sense llegums Fruita de temporada	Pasta amb hortalisses (sense pèsols) Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes (sense pèsols ni lactis) Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt sense lactosa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense soja amb salsa de tomàquet i formatge sense lactosa Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada (sense pèsols ni lactis) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Arròs amb verdures (sense pèsols) Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense soja Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt sense lactosa	Bròquil saltat amb ceba i patata Ous durs amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE OU

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense ou amb verdures (sense formatge) Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Peix al forn amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense ou a la napolitana (sense formatge) Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense ou amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense ou Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE LLEGUMS NI FRUITS SECS

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense soja amb verdures (sense pèsols) Rap al forn amb salsa de verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Patates amb hortalisses (sense pèsols) Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix (sense pèsols) Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense soja a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Minestra de verdures (sense pèsols) Bacallà a la llauna sense llegums Fruita de temporada	Pasta amb hortalisses (sense pèsols) Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes (sense pèsols) Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense soja amb salsa de formatges Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada (sense pèsols) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes (sense fruits secs). i amanida Fruita de temporada	Arròs amb verdures (sense pèsols) Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense soja Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Ous durs amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE OU, LLEGUMS NI FRUITS SECS

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta sense ou ni soja amb verdures (sense pèsols ni formatge) Rap al forn amb salsa de verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Patates amb hortalisses (sense pèsols) Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Peix al forn amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix (sense pèsols) Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Pasta sense ou ni soja a la napolitana sense formatge Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada	Minestra de verdures (sense pèsols) Bacallà a la llauna sense llegums Fruita de temporada	Pasta amb hortalisses (sense pèsols) Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes (sense pèsols) Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Pasta sense ou ni soja amb salsa de formatges Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada (sense pèsols) Pollastre a la planxa amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes (sense fruits secs). i amanida Fruita de temporada	Arròs amb verdures (sense pèsols) Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta sense ou ni soja Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Ous durs amb verdures (sense pèsols) Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes (sense fruits secs). i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lergen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE MARISC

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de verdures i llegums Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes (sense fruits secs), i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou sense peix ni marisc) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE MARISC

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures sense albergínia Rap al forn amb salsa de verdures sense albergínia Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses sense albergínia Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de verdures sense albergínia i llegums Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Estofat de magra de porc amb verdures sense albergínia Fruita de temporada	Minestra de verdures sense albergínia Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses sense albergínia Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes sense albergínia Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes de mill amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada sense albergínia Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Llom al forn amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures sense albergínia Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou sense peix ni marisc) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures sense albergínia Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE PORC

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa d'au amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Peix al forn amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Pollastre a les fines herbes amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Peix amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou vegetal) Pollastre a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.





SENSE CARN

MENÚ FEBRER 2026

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Fideus integrals amb verdures Rap al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	Mongetes seques saltades amb hortalisses Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita de temporada	Sopa vegetal amb arròs Ous durs amb tomàquet gratinats amb amanida logurt natural	Porrusalda Croquetes vegetals amb amanida Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Paella de peix Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Espaguetis integrals a la napolitana Truita d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Crema de coliflor amb curri Peix al forn amb verdures Fruita de temporada	Minestra de verdures Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Llenties estofades amb hortalisses Nuggets vegetals amb amanida Fruita de temporada	Risotto de verdures i carxofes Truita a la francesa amb amanida logurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Macarrons integrals amb salsa de formatges Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Ous remenats amb xampinyons Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Gallineta al forn amb llit de ceba i carbassó. i amanida Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Truita de patata i ceba amb amanida Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Bledes amb patata Peix amb prunes, i amanida Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita de temporada	Sopa de pasta (brou vegetal) Ous durs a la italiana Fruita de temporada	Arròs saltat amb ceba i carxofa Lluç al forn amb salsa verda i amanida logurt de maduixa	Bròquil saltat amb ceba i patata Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar.

S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, mandarina, taronja, plàtan.

El febrer és un mes ple de tradició i alegria! Celebrem el Carnestoltes, una festa de colors, disfresses i diversió, i també el Dijous Gras, que dona pas a l'inici de la Quaresma. Al menjador seguim apostant pels plats de temporada, com la porrusalda, una recepta tradicional elaborada principalment amb porro i patata. El porro és ric en fibra, vitamines (com la C i les del grup B) i minerals (com el potassi i el magnesi), i ajuda a la digestió, mentre que la patata ens aporta energia en forma d'hidrats de carboni saludables. És un plat suau i reconfortant, ideal pels mesos d'hivern, que ens ajuda a mantenir-nos sans i amb energia pel dia a dia.

