



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ BASAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Escalopa d'au cordon bleu^{1,3,7,6,9,10} (gall dindi farcit de formatge) Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espinacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Pastís xocolata	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE CARN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de cuscús¹ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Truita francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Seità amb verdures¹ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de quinoa forn¹ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Bledes saltades amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Truita francesa³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Seitan a la jardineria¹ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Pastís xocolata	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ VEGETARIÀ

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Pèsols satats amb ceba Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de cuscús¹ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Truita francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Seità amb verdures¹ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de quinoa forn¹ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Bledes saltades amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Truita francesa³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Hamburguesa falafel al forn¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Seitan a la jardineria¹ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Pastís xocolata	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

MENÚ BAIX EN CARBOHIDRATS/SENSE GLUTEN



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Carbassa amb patata bullida Truita francesa³ i espàrrecs Enciam ecològic i iogurt artesà⁷ Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	3 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Mongetes estofades sense patata (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	5 Carbassó amb patata bullida Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendrà amb patata Cigrons estofats sense patata (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
9 Cigrons estofats sense patata (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	10 Carbassó amb patata bullida Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Pastanaga i patata bullida Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	12 Bròquil amb patata Truita francesa³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendrà i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta s/gluten⁹ Truita francesa³ i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Cigrons estofats sense patata Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 Pasta s/gluten a la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	20 Mongeta tendrà amb patata Mongetes estofades sense patata (pebrot,tomàquet,ceba) Pa s/gluten i fruita
23 Pèsols estofats sense patata (pastanaga,ceba,carbassó) Truita francesa³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	24 Carbassó amb patata bullida Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria sense patata¹² (m. tendrà,pastanaga,pèsols) Pa s/gluten i fruita	26 Amanida de pasta s/gluten amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega⁷ Pizza margarita s/gluten^{1,7} Pastis s/gluten	27 Pastanaga amb patata Cigrons estofats sense patata (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lactic és iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



MARÇ 2026

ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

MENÚ SENSE SUCRE/SAL/PROCESSATS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Bistec de vedella Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Bistec de vedella Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Lluç al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Bistec de vedella amb verdures Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pollastre al forn Gelatina	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE FRUCTOSA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de patata Truita de patates ³ Pa ¹ i fruita	3 Espirals blancs amb oli ^{1,3} Lluç al forn ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	4 Mongeta seca bullida amb oli Hamburguesa mixta al forn ¹² Pa ¹ i fruita	5 Arròs bullit amb orenga Pollastre al forn Pa ¹ i fruita	6 Patata bullida amb oli Cigrons bullits amb oli Pa ¹ i fruita
9 Llenties bullides amb oli ¹ Botifarra d'au al forn ¹² Pa ¹ i fruita	10 Arròs bullit amb orenga Lluç a la planxa ⁴ Pa ¹ i fruita	11 Crema de patata Pollastre al forn Pa ¹ i fruita	12 Patata bullida amb oli Truita francesa ³ Pa ¹ i fruita	13 FESTA
16 Patata bullida amb oli Hamburguesa de vedella forn ¹² Pa ¹ i fruita	17 Pasta bullida amb oli ^{1,3} Truita francesa ³ Pa ¹ i fruita ecològica	18 Cigrons bullits amb oli Pollastre al forn Pa ¹ i fruita	19 Macarrons bullits amb oli ^{1,3} Llom al forn Pa ¹ i fruita	20 Arròs bullit amb orenga Mongetes bullides amb oli Pa ¹ i fruita
23 Llenties bullides amb oli ¹ Truita de patates ³ Pa ¹ i fruita	24 Arròs bullit amb orenga Bacallà al forn ⁴ Pa ¹ i fruita	25 Patata bullida amb oli Gall d'indi al forn Pa ¹ i fruita	26 Pasta bullida amb oli ^{1,3} Pollastre al forn ^{1,7} Fruita	27 Crema de patata Cigrons bullits amb oli Pa ¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE GLUTEN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	3 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga,carbassó,porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
9 Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta s/gluten⁹ Truita d'espinacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 Pasta s/gluten a la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Pa s/gluten i fruita
23 Pèsols estofats (pastanaga,ceba,carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra,pastanaga, pèsols,patata) Pa s/gluten i fruita	26 Amanida de pasta s/gluten amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega⁷ Pizza margarita s/gluten^{1,7} Pastís s/gluten	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ HALAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa vedella halal forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre arrebossat halal^{1,3,7} Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Lenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au halal al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre halal al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella halal forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au halal amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Gall dindi halal al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Lenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au halal a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Pastís xocolata	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lactic serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ NO OU

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Llom a la planxa Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Pasta s/ou amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Llom a la planxa Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta s/ou⁹ Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Pasta s/ou la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Pasta s/ou amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida Gelatina	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ NO PEIX

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Llom a la planxa Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Pastís xocolata	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ NO FRUITS SECS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt artesà⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt artesà⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espinacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt artesà⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita^{1,7} Galetes s/ fruits secs	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE LACTOSA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i iogurt s/lactosa⁷	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i iogurt s/lactosa⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt s/lactosa⁷	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i iogurt s/lactosa⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de pasta amb formatge s/lactosa fresc amb oli d'alfàbrega^{1,3,7} Pizza margarita s/lactosa¹ Pastís s/lactosa	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lactic és iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

MARÇ 2026

MENÚ SENSE GLUTEN SENSE LACTOSA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i iogurt s/lactosa⁷	3 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga,carbassó,porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
9 Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt s/lactosa⁷	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt s/lactosa⁷	17 Brou d'au amb pasta s/gluten⁹ Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 Pasta s/gluten a la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Pa s/gluten i fruita
23 Pèsols estofats (pastanaga,ceba,carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt s/lactosa⁷	24 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra,pastanaga,pèsols,patata) Pa s/gluten i fruita	26 Amanida de pasta s/gluten amb formatge fresc amb oli d'alfàbrega⁷ Pizza margarita s/gluten^{1,7} Pastís s/gluten s/lactosa	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lactic és iogurt artèsà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE GLUTEN SENSE PLV

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i gelatina	3 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga,carbassó,porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
9 Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i gelatina	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i gelatina	17 Brou d'au amb pasta s/gluten⁹ Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 Pasta s/gluten a la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Pa s/gluten i fruita
23 Pèsols estofats (pastanaga,ceba,carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i gelatina	24 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra,pastanaga,pèsols,patata) Pa s/gluten i fruita	26 Pasta s/gluten amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida Gelatina	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lactic és iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : Reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

MENÚ SENSE GLUTEN/PLV/LACTOSA/SUCRE



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i lacti de soja⁶	3 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga,carbassó,porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
9 Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti de soja⁶	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti de soja⁶	17 Brou d'au amb pasta s/gluten⁹ Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 Pasta s/gluten a la napolitana Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Pa s/gluten i fruita
23 Pèsols estofats (pastanaga,ceba,carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti de soja⁶	24 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra,pastanaga,pèsols,patata) Pa s/gluten i fruita	26 Pasta s/gluten amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida lacti de soja⁶	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga,porro,carbassó) Pa s/gluten i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ SENSE PLV

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i gelatina	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i gelatina	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i gelatina	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espínacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i gelatina	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Pasta s/gluten amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida Gelatina	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

MENÚ SENSE PLV I SENSE LACTOSA

MARÇ 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i gelatina	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i gelatina	10 Arròs amb tomàquet Lluç a la planxa amb all i julivert⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella forn¹² Enciam ecològic i olives Pa¹ i gelatina	17 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Truita d'espinacs³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i gelatina	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Bacallà al forn amb oli de pebre dolç⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Pasta s/gluten amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida Gelatina	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MARÇ 2026

MENÚ VEGÀ

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Crema de carbassa Llenties viudes Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i postre de soja⁶	3 Espirals amb tomàquet^{1,3} Pèsols satats amb ceba Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica	4 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de cuscús¹ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	5 Arròs amb verdures (pastanaga, carbassó, porro) Cigrons amb tomàquet Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	6 Mongeta tendra i patata Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
9 Llenties estofades¹ (pastanaga, porro, carbassó) Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i postre de soja⁶	10 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de quinoa¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	11 Crema de verdures Seità amb verdures¹ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita	12 Bròquil amb patata Pèsols saltats amb ceba Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	13 FESTA
16 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de quinoa forn¹ Enciam ecològic i olives Pa¹ i postre de soja⁶	17 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Seità amb tomàquet¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	18 Cigrons estofats Bledes saltades amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	19 Macarrons a la napolitana^{1,3} Hamburguesa de falafel¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	20 Arròs amb tomàquet Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Bròquil al vapor Enciam ecològic i olives Pa¹ i postre de soja⁶	24 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Hamburguesa falafel al forn¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	25 Coliflor amb patata Seitan a la jardineria¹ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa¹ i fruita	26 Amanida de tomàquet amb oli d'alfàbrega Pasta amb tomàquet^{1,3} Fruita	27 Crema de pastanaga Cigrons estofats (pastanaga, porro, carbassó) Pa¹ i fruita
30 BONA PASQUA !	31			

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**.

ECO

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites **ecològiques**

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, plàtan canari, mandarina, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT