



# ESCOLA TEIXIDORES DE GRÀCIA

## MENÚ BASAL

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Escalopa d'au cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> (gall dindi farcit de formatge) <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i donut <sup>1,3,6,7,8</sup>
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre arrebossat <sup>1,3,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra,pastanaga, pèsols,patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Luç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## NO FRUCTOSA, SORBITOL

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassó <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i iogurt natural <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Verdura amb patata <sup>12</sup> Llom a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb orenga <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Pollastre a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Verdura amb patata <sup>12</sup> Llom a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i iogurt natural <sup>7</sup>	12 Crema de carbassó <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs a les fines herbes Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons amb orenga <sup>1,3,7</sup> Pollastre a la planxa Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Llom a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i iogurt natural <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Verdura amb patata <sup>12</sup> Pollastre a la planxa Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons amb orenga <sup>1,3</sup> Gall dindi amb xampinyons Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Verdura amb patata <sup>12</sup> Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs a les fines herbes Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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


## NO FRUITS SECS

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Escalopa d'au cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> (gall dindi farcit de formatge) <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga,porro,carbassó) Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre arrebossat <sup>1,3,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra,pastanaga, pèsols,patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Luç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols,pastanaga,blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## NO PEIX

### MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> <b>Gall dindi a la planxa</b> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures <b>Truita francesa</b> <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet <b>Hamburguesa de cigró</b> <sup>1</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i donut <sup>1,3,6,7,8</sup>
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Truita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre arrebossat <sup>1,3,7</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> <b>Truita francesa</b> <sup>3</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> <b>Hamburguesa de cigró</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

NO OU

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> <b>Gall dindi a la planxa</b> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdurettes Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Pasta s/ou amb tomàquet Peix al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Pasta s/ou a la napolitana Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Peix al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Pasta s/ou a la napolitana Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardinera <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta s/ou amb formatge fresc <sup>7</sup> Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## NO GLUTEN

### MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdurettes Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	7 Pasta s/gluten amb tomàquet Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
11 Pèsols estofats Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Pasta s/gluten a la napolitana Pollastre a la planxa Patates xips Pa s/gluten i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	22 Pasta s/gluten a la napolitana Pèsols saltejats Pa s/gluten i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita	28 Amanida de pasta s/gluten amb formatge fresc <sup>7</sup> Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

SENSE GLUTEN, LACTOSA, PLV

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i iogurt de soja s/gluten <sup>6</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	7 Pasta s/gluten amb tomàquet Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
11 Pèsols estofats Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt de soja s/gluten <sup>6</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	15 <i>JORNADA AMERICANA</i> Pasta s/gluten a la napolitana Pollastre a la planxa Patates xips Pa s/gluten i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt de soja s/gluten <sup>6</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	22 Pasta s/gluten a la napolitana Pèsols saltejats Pa s/gluten i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita	28 Amanida de pasta s/gluten <sup>1,3</sup> Luç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

SENSE LACTOSA, PLV

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> <sup>1,3,7</sup> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> Luç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

SENSE CARN

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> <b>Croquetes de falafel</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) <b>Hamburguesa de quinoa</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) <b>Hamburguesa cuscús al forn</b> <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> <b>Seitan amb sofregit de verdures i tomàquet</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i donut <sup>1,3,6,7,8</sup>
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> <b>Hamburguesa de quinoa</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats <b>Hamburguesa cuscús al forn</b> <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) <b>Hamburguesa de quinoa</b> <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> <b>Seitan a la jardineria</b> <sup>1</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Luç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## OVOLACTOVEGETARIÀ

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Hamburguesa cuscús al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Seitan amb sofregit de verdures i tomàquet <sup>1</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de cigró <sup>1</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i donut <sup>1,3,6,7,8</sup>
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Truita d'espínacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Hamburguesa cuscús al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Seitan a la jardineria <sup>1</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Hamburguesa de cigró <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

VEGÀ

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	5 Arròs amb verdures Seitan amb tomàquet <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Tofu al'allet <sup>6</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Hamburguesa cuscús al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Seitan amb sofregit de verdures i tomàquet <sup>1</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de cigró <sup>1</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Tofu amb salsa de tomàquet <sup>6</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3,7</sup> Croquetes de falafel <sup>11</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt de soja <sup>6</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Tofu amb salsa de verdures <sup>6</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Hamburguesa cuscús al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de quinoa <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Seitan a la jardineria <sup>1</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> Hamburguesa de cigró <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## HALAL

### MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa halal Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa de vedella halal al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de cigró <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties estofades <sup>1</sup> (pastanaga, porro, carbassó) Botifarra d'au halal al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre halal al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Patata al forn <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Croquetes de falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i donut <sup>1,3,6,7,8</sup>
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa de vedella halal al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Trita d'espinacs <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre arrebossat halal <sup>1,3,7</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Macarrons a la napolitana <sup>1,3</sup> Pèsols saltejats Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Gall dindi halal al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Mandonguilles de vedella halal a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Luç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Croquetes de falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

## HIPOCALÒRICA

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 Crema de carbassa <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	5 Arròs amb verdures Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	6 Mongetes saltejades Llom a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Espirals amb orenga <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Pollastre a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
11 Llenties saltejades <sup>1</sup> Llom a la planxa Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	12 Crema de verdures <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	13 Arròs a les fines herbes Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Carbassó al forn Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Macarrons amb orenga <sup>1,3</sup> Pollastre a la planxa Pa <sup>1</sup> i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Llom a la planxa Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	19 Crema de carbassó <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Cigrons saltejats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	21 Amanida d'arròs <sup>12</sup> Luç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Pèsols saltejats Pollastre a la planxa Pa <sup>1</sup> i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes saltejades Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	27 Coliflor amb patata <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Amanida de pasta amb formatge fresc <sup>1,3,7</sup> Luç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

BAIX EN HIDRATS DE CARBONI + S/GLUTEN

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 <b>FESTIU</b>
4 Verdura amb patata <sup>12</sup> Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	5 Verdura amb patata <sup>12</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita	6 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	7 Pasta s/gluten amb tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	8 Mongeta tendra Hamburguesa de cigro <sup>11</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
11 Pèsols estofats Botifarra de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	12 Verdura amb patata <sup>12</sup> Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	13 Verdura amb patata <sup>12</sup> Salmó al forn amb anet <sup>4</sup> Carbassó al forn Pa s/gluten i fruita	14 Bròquil amb patata <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	15 <b>JORNADA AMERICANA</b> Pasta s/gluten a la napolitana Pollastre a la planxa Pa s/gluten i fruita
18 Mongeta tendra i patata <sup>12</sup> Hamburguesa mixta al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i iogurt artesà natural descremat <sup>7</sup>	19 Verdura amb patata <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	20 Cigrons estofats Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	21 Amanida verda Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	22 Pèsols saltejats Pollastre a la planxa Pa s/gluten i fruita
25 <b>FESTIU</b>	26 Mongetes estofades (pebrot,tomàquet,ceba) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	27 Coliflor Mandonguilles mixtes a la jardineria <sup>12</sup> (m. tendra,pastanaga, pèsols,patata) Pa s/gluten i fruita	28 Amanida de pasta s/gluten amb formatge fresc <sup>7</sup> Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	29 Verdura amb patata <sup>12</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives <sup>12</sup> Pa s/gluten i fruita

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, taronja, plàtan canari, kiwi, 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

MAIG 2026



## SUGGERIMENTS DE SOPARS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 <b>FESTIU</b>
4 Pasta Ou Fruita	5 Verdura Proteïna vegetal Fruita	6 Verdura Peix blau Làctic	7 Verdura Carn blanca Fruita	8 Arròs Peix blanc Làctic
11 Verdura Peix blau Fruita	12 Pasta Ou Fruita	13 Verdura Proteïna vegetal Làctic	14 Arròs Carn blanca Fruita	15 Verdura Peix blanc Fruita
18 Arròs Ou Fruita	19 Pasta Peix blau Fruita	20 Verdura Carn blanca Làctic	21 Verdura Proteïna vegetal Fruita	22 Verdura Peix blanc Làctic
25 Pasta Proteïna vegetal Fruita	26 Arròs Peix blau Fruita	27 Verdura Ou Làctic	28 Verdura Carn blanca Fruita	29 Verdura Peix blanc Làctic

Es recomana cuinar amb **olis saludables**

Es recomana menjar **pa integral**

Sempre beure **aigua** acompanyant els sopars

Limitar els aliments processats i optar per opcions **naturals i casolanes**

Aquest mes les fruites de temporada són: **poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló**



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

- 1 GLUTEN
- 2 CRUSTACIS
- 3 OUS
- 4 PEIX
- 5 CAGAÜETS
- 6 SOJA
- 7 LLET
- 8 FRUITS DE CLOSCA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SESAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL