



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ BASAL



- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral



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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a l'ast Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Amanida de lenties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Mandonguilles vedella a la jardineria ¹² (patatà, m. tendra, pastanaga) Pa ¹ i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Pollastre al forn Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Rdo. de gall dindi ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita	15 Bròquil amb patata Lluç arrebossat ^{1,4,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Bacallà al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Llom al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Contraeix de pollastre a la llimona ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	22 Llenties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
25 Bledes amb patata Daus de gall dindi al curry Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	26 Brou d'au amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita

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



Peix fresc segons mercat
 Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre halal a l'ast Enciam i pastanaga Pa' i lacti artesà ⁷	7 Amanida de llenties ecològiques <small>(pastanaga, blat de moro i olives)</small> Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa' i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Mandonguilles vedella halal a la jardineria ¹² <small>(patata, m.tendra, pastanaga)</small> Pa' i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies <small>(pastanaga, pèsols, blat de moro)</small> Pollastre halal al forn Enciam i olives Pa' i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa vedella halal forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa' i fruita	14 Empedrat de mongeta seca <small>(pastanaga, blat de moro, olives)</small> Rdo. de gall dindi halal ⁶ <small>(tomàquet, pèsols, ceba)</small> Pa' i fruita	15 Bròquil amb patata Lluç arrebossat ^{1,4,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa' i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Bacallà al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa' i lacti artesà ⁷	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa' i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Gall dindi halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa' i fruita	21 Arròs amb verdures <small>(carbassó, pastanaga, ceba)</small> Contraçuixa pollastre halal a la llimona ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa' i fruita	22 Llenties ecològiques estofades amb verdures <small>(tomàquet, ceba pebrot)</small> Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa' i fruita
25 Bledes amb patata Daus gall dindi halal al curry Enciam i blat de moro Pa' i lacti artesà ⁷	26 Brou d'au halal amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Pollastre al forn Patata al forn Pa' i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures <small>(tomàquet, ceba pebrot)</small> Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa' i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa' i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc ⁴ Enciam ecològic i olives Pa' i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a l'ast Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	7 Amanida de llenties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Mandonguilles vedella a la jardinera ¹² (patatà, m.tendra, pastanaga) Pa s/gluten i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Pollastre al forn Enciam i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Rdo. de gall dindi ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa s/gluten i fruita	15 Bròquil amb patata Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Bacallà al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Pasta s/gluten a la napolitana Truita francesa ³ Enciam i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Llom al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Contraçuixa de pollastre a la llimona ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i i fruita	22 Llenties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita
25 Bledes amb patata Daus de gall dindi al curry Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	26 Brou d'au amb pasta s/gluten Pollastre al forn Patata al forn Pa s/gluten i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, prèsec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA



- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
 Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a l'ast Enciam i pastanaga Pa ¹ i postre de soja ⁶	7 Amanida de llenties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Mandonguilles vedella a la jardineria ¹² (patatà, m. tendra, pastanaga) Pa ¹ i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Pollastre al forn Enciam i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Rdo. de gall dindi ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita	15 Bròquil amb patata Lluç a la planxa ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Bacallà al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i postre de soja ⁶	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Llom al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Contraeix de pollastre a la llimona ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	22 Llenties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
25 Bledes amb patata Daus de gall dindi al curry Enciam i blat de moro Pa ¹ i postre de soja ⁶	26 Brou d'au amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ NO CRUSTACIS



- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
 Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a l'ast Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Amanida de llenties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Mandonguilles vedella a la jardineria ¹² (patatà, m.tendra, pastanaga) Pa ¹ i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Pollastre al forn Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Rdo. de gall dindi ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita	15 Bròquil amb patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Gall dindi al forn Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Llom al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Contraçuixa de pollastre a la llimona ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	22 Llenties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
25 Bledes amb patata Daus de gall dindi al curry Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	26 Brou d'au amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Contraçuixa pollastre Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Tofu amb verdures ⁶ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Amanida de lleties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Hamburguesa falafel a la jardineria ¹ (patata, m. tendra, pastanaga) Pa ¹ i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de patates ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa falafel forn ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Tofu amb verdures ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita	15 Bròquil amb patata Lluç arrebossat ^{1,4,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Bacallà al forn ⁴ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Tofu a la llimona ^{12,1} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	22 Lleties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
25 Bledes amb patata Daus de tofu al curry ⁶ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	26 Brou vegetal amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Truita francesa ³ Patata al forn Pa ¹ i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Hamburguesa falafel al forn ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, prèsec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

SETEMBRE 2023

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		6 Arròs amb salsa de tomàquet Tofu amb verdures ⁶ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Amanida de lleties ecològiques (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	8 Crema de carbassó de temporada Hamburguesa falafel a la jardinera ¹ (patata, m. tendra, pastanaga) Pa ¹ i fruita
11 FESTIU	12 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de patates ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Crema de pastanaga ecològica Hamburguesa falafel forn ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Empedrat de mongeta seca (pastanaga, blat de moro, olives) Tofu amb verdures ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita	15 Bròquil amb patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
18 Crema de carbassó de temporada Seità amb tomàquet ¹ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Tofu a la llimona ^{12,1} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	22 Lleties ecològiques estofades amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
25 Bledes amb patata Daus de tofu al curry ⁶ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	26 Brou vegetal amb pasta ecològica ^{1,3,9,6} Truita francesa ³ Patata al forn Pa ¹ i fruita	27 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba pebrot) Hamburguesa falafel al forn ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Crema de verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa de tomàquet Seità amb verduretes ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló

El lacti serà iogurt artesà del Bages

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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya