




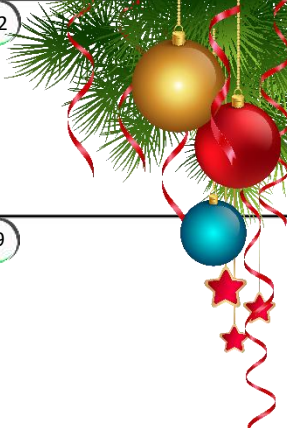





# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

DESEMBRE 2023

## MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou d'au amb pasta <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia <sup>1,3,9</sup> Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb pilota <sup>1,3,6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons <sup>1,3,5,8</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>				
26	27	28	29	

- ✓ Tots els apats 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 

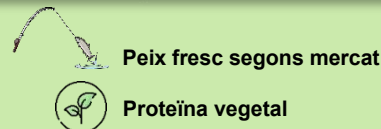
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

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



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








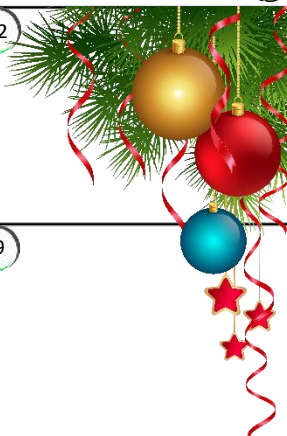





# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

DESEMBRE 2023

## MENÚ NO OU



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall d'indi amb xampinyons Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou d'au amb pasta s/ou <sup>1</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Pollastre al forn Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia s/ou <sup>1,9</sup> Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets s/ou amb pilota <sup>1,6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/ou Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ Tots els apats 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 

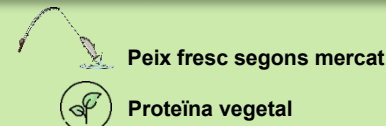
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

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



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






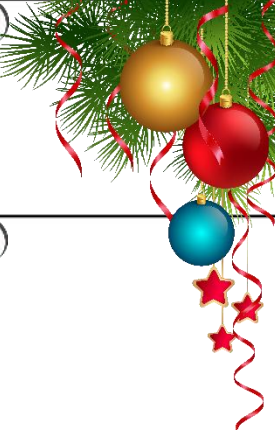






# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



DESEMBRE 2023

## MENÚ SENSE LACTOSA


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Trita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti de soja <sup>6</sup> 	5 Brou d'au amb pasta <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti de soja <sup>6</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Trita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia <sup>1,3,9</sup> Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti de soja <sup>6</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb pilota <sup>1,3,6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/lactosa Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>


- ✓ Tots els apats 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

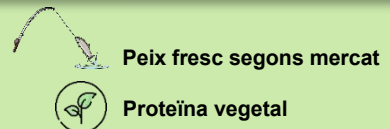


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 



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



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










# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

DESEMBRE 2023

## MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou de verdura amb pasta <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Gall d'indi halal amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de pollastre halal al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia amb caldo vegetal <sup>1,3,9</sup> Pollastre halal al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella halal Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb caldo vegetal <sup>1,3,6</sup> Pollastre halal amb prunes Patates xip Neules i torrons <sup>1,3,5,8</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ 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 

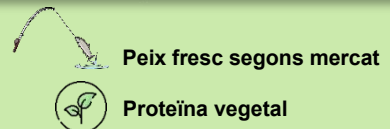
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

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



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










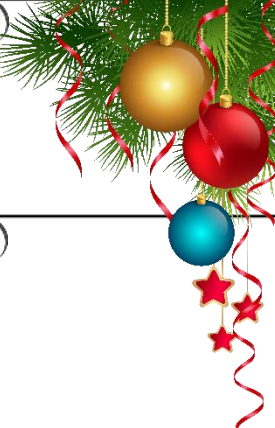





DESEMBRE 2023

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ SENSE GLUTEN




dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou d'au amb pasta s/gluten Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa s/gluten i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Pasta s/gluten a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa s/gluten i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita 	15 Sopa de l'àvia s/gluten Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa s/gluten i fruita ecològica 	20 Sopa de galets s/gluten amb pilota <sup>6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/gluten Pa s/gluten	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ Tots els apats 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 

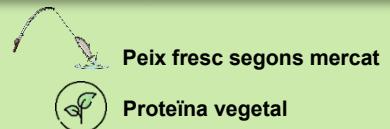
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

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



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







# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



MENÚ NO FRUITS SECS, TOMÀQUET, PEBRE, PEBROT, FRUITS VERMELLS

DESEMBRE 2023


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou d'au amb pasta <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb pastanaga Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia <sup>1,3,9</sup> Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons saltats amb ceba Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb pilota <sup>1,3,6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/fruits secs <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>				
	26	27	28	29


- ✓ Tots els apats 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, plàtan, mandarina, taronja

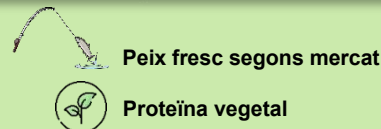
Els iogurts seran de proximitat del Bages 



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



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



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











# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



DESEMBRE 2023

MENÚ NO CRUSTÀCIS, MOL·LUSC, LLENTIES, CIGRONS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou d'au amb pasta <sup>1,3</sup> Tofu amb salsa de verdures i patates dau <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al fron Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Tofu amb tomàquet <sup>6</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia <sup>1,3,9</sup> Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Tofu arrebossat <sup>1,3</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Patates estofades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb pilota <sup>1,3,6</sup> Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons <sup>1,3,5,8</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ Tots els apats 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, plàtan, mandarina, taronja


Els iogurts seran de proximitat del Bages 



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



 Peix fresc segons mercat

 Proteïna vegetal

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










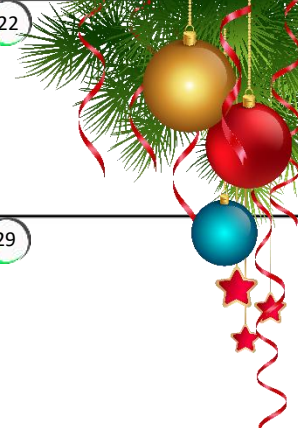






# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

DESEMBRE 2023

## MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 
4 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou vegetal amb pasta <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Seità a l'allet <sup>1</sup> Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 <b>Macarrons ecològics</b> a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	14 <b>Bledes ecològiques</b> amb patates <b>Peix fresc de llotja</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia vegetal <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa vegetal <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat <sup>1,3,4,7</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa vegetal Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	20 Sopa de galets amb caldo vegetal <sup>1,3,6</sup> Tofu amb prunes <sup>6</sup> Patates xip Neules i torrons <sup>1,3,5,8</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ Tots els apats 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

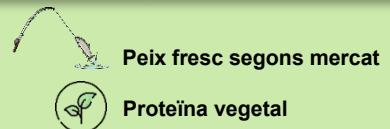


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 



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



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











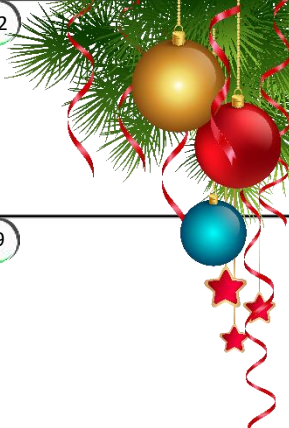





# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

DESEMBRE 2023

## MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	5 Brou vegetal amb pasta <sup>1,3</sup> Tofu amb salsa de verdures i patates dau <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	6 <b>FESTIU</b> 	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Crema de pastanaga Seità a l'allet <sup>1</sup> Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons <sup>1</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Tofu amb tomàquet <sup>6</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 Sopa de l'àvia vegetal <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa vegetal Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita 
18 Bròquil amb patates Truita francesa <sup>3</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa vegetal Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb caldo vegetal <sup>1,3,6</sup> Tofu amb prunes <sup>6</sup> Patates xip Neules i torrons <sup>1,3,5,8</sup> Pa <sup>1</sup>	21 	22 
25 <b>VACANCES DE NADAL</b>	26 <b>VACANCES DE NADAL</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>	28 <b>VACANCES DE NADAL</b>	29 <b>VACANCES DE NADAL</b>

- ✓ Tots els apats 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



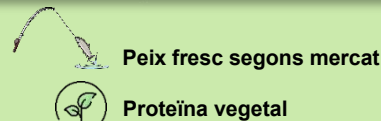
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

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



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



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