



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Truita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Escalopa d'au cordon bleu^{1,3,7}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Truita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ 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, plàtan, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà 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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ HALAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1
FELIÇ ANY NOU

2
Riu
EMOCIONA'T

3
Gaudeix
SOMIA

4
Estima



8
Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre halal a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷

9
Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

10
Bròquil amb patates
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

11
Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita

12
Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica

15
Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella halal
a la jardineria¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16
Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Escalopa d'au halal^{1,3,7}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

17
Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre halal a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita

18
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica

19
Brou d'au halal amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita

22
Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au halal al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷

23
Mongeta tendra i patata
Pollastre halal a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica

24
Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita

25
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita

26
Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29
Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre halal amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

30
Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

31
Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa vedella halal forn¹²
Patata vapor
Pa¹ 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, plàtan, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà 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



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

GENER 2024

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1
FELIÇ ANY NOU

2
Riu
EMOCIONA'T

3
Gaudeix
SOMIA

4
Estima



8
Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

9
Pasta s/gluten saltada amb
xampinyons
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

10
Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita

11
Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

12
Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i fruita ecològica

15
Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

16
Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Gall dindi al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita

17
Pasta s/gluten amb sofregit de
verdures i tomàquet
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

18
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita ecològica

19
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa s/gluten i fruita

22
Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

23
Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i fruita ecològica

24
Pasta s/gluten a la napolitana
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

25
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà s/gluten amb calamars¹⁴
Pa s/gluten i fruita

26
Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/gluten i fruita

29
Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

30
Pasta s/gluten amb tomàquet
Bacallà al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

31
Sopa de pasta s/gluten⁹
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
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, plàtan,
mandarina, taronja



El lacti serà
iogurt artesà
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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

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



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

FELIÇ ANY NOU

Riu

EMOCIONA'T

Gaudeix

SOMIA

Estima



Arròs blanc amb orenga
Pollastre forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



Bròquil amb patates
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



Llenties viudes
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



Crema de carbassó ecològic
Truita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
sense tomàquet
Pa¹ i lacti artesà⁷

Mongeta seca saltada
Gall dindi forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



Macarrons ecològics amb
orenga¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



Llenties eco viudes
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



Espirals blancs amb orenga^{1,3}
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



Arròs amb tomàquet
Truita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

Mongeta tendra i patata
Pollastre forn
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



Llaçets blancs amb orenga^{1,3}
Bacallà al forn¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ i fruita

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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

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

- ✓ 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



El lacti serà iogurt artesà del Bages















INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FELIÇ ANY NOU	2 <i>Riu</i> EMOCIONA'T	3 <i>Gaudeix</i> SOMIA	4 Estima	5  BONA NIT DE REIS
8 Arròs amb salsa de tomàquet Tofu amb verdures ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	9 Espaguetis saltats amb xampinyons ^{1,3} Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	10 Bròquil amb patates Trita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	11 Llenties estofades amb verdures (tomàquet, pebrot, ceba) Hamburguesa cuscus i verdures ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita 	12 Crema de carbassó ecològic Trita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica 
15 Coliflor amb patates Seit'a la jardineria ¹ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i lacti artesà ⁷	16 Mongeta seca estofada (tomàquet, ceba, pebrot) Trita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	17 Macarrons ecològics amb sofregit de verdures i tomàquet ¹ Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita 	18 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol i blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 	19 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Peix fresc s/mercat ⁴ Patata caliu Pa ¹ i fruita 
22 Llenties eco amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Trita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	23 Mongeta tendra i patata Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica 	24 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Bacallà al forn amb ⁴ oli de pebre dolç Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita 	25 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita 	26 Arròs amb tomàquet Trita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
29 Mongeta tendra i patata Tofu amb allada ⁶ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	30 Llaçets amb tomàquet ^{1,3} Croquetes de bacallà ^{1,4,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	31 Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Hamburguesa falafel ¹ Patata vapor Pa ¹ i fruita		

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



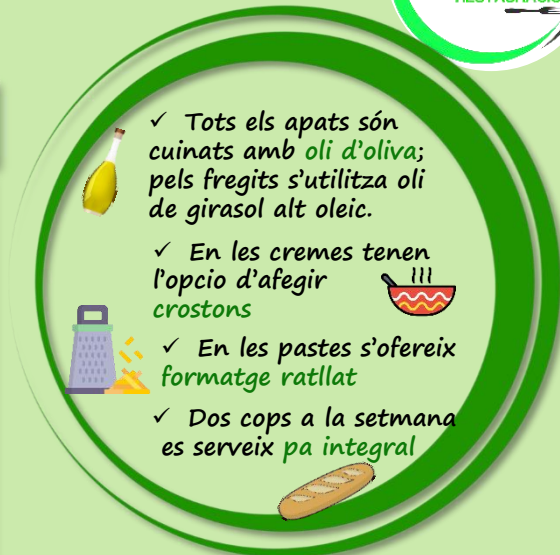
1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal



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



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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FELIÇ ANY NOU	2 <i>Riu</i> EMOCIONA'T	3 <i>Gaudeix</i> SOMIA	4 Estima	5  BONA NIT DE REIS
8 Arròs amb salsa de tomàquet Tofu amb verdures ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	9 Espaguetis saltats amb xampinyons ^{1,3} Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	10 Bròquil amb patates Trita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	11 Llenties estofades amb verdures (tomàquet, pebrot, ceba) Hamburguesa cuscus i verdures ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	12 Crema de carbassó ecològic Trita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica ECO
15 Coliflor amb patates Seit'a la jardineria ¹ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i lacti artesà ⁷	16 Mongeta seca estofada (tomàquet, ceba, pebrot) Trita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	17 Macarrons ecològics amb sofregit de verdures i tomàquet ¹ Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	18 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol i blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica ECO	19 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Tofu amb verdures ⁶ Patata caliu Pa ¹ i fruita ECO
22 Llenties eco amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Trita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	23 Mongeta tendra i patata Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica ECO	24 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	25 Crema de carbassa de temporada Fideuà de verdures ¹ Pa ¹ i fruita ECO	26 Arròs amb tomàquet Trita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ECO
29 Mongeta tendra i patata Tofu amb allada ⁶ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	30 Llaçets amb tomàquet ^{1,3} Trita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	31 Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Hamburguesa falafel ¹ Patata vapor Pa ¹ i fruita ECO		

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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

✓ 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

El lacti serà iogurt artesà del Bages

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ NO OU



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Pasta s/ou amb xampinyons¹
Lluç al forn^{4,1}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Gall dindi forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Pasta s/ou amb sofregit de
verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Hamburguesa de cuscus i
verdures¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta s/ou^{1,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Pasta s/ou a la napolitana¹
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà s/ou amb calamars^{1,14}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Pasta s/ou amb tomàquet¹
Bacallà al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa de pasta s/ou^{1,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ 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, plàtan, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà 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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

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




INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

GENER 2024

MENÚ SENSE LACTOSA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FELIÇ ANY NOU	2 <i>Riu</i> EMOCIONA'T	3 <i>Gaudeix</i> SOMIA	4 Estima	5  BONA NIT DE REIS
8 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a les fines herbes Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i postre de soja ⁶ ECO	9 Espaguetis saltats amb xampinyons ^{1,3} Lluç a la planxa ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	10 Bròquil amb patates Llom amb allada Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	11 Llenties estofades amb verdures (tomàquet, pebrot, ceba) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	12 Crema de carbassó ecològic Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica ECO
15 Coliflor amb patates Mandonguilles vedella a la jardineria ¹² (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i postre de soja ⁶	16 Mongeta seca estofada (tomàquet, ceba, pebrot) Gall dindi al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	17 Macarrons ecològics amb sofregit de verdures i tomàquet ¹ Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	18 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol i blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica ECO	19 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Peix fresc s/mercat ⁴ Patata caliu Pa ¹ i fruita ECO
22 Llenties eco amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i postre de soja ⁶ ECO	23 Mongeta tendra i patata Pollastre a la llimona Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica ECO	24 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Bacallà al forn amb ⁴ oli de pebre dolç Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ECO	25 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita ECO	26 Arròs amb tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ECO
29 Mongeta tendra i patata Daus de pollastre amb allada Enciam ecològic i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶ ECO	30 Llaçets amb tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	31 Sopa de lletres ^{1,3,9} Hamburguesa de vedella forn ¹² Patata vapor Pa ¹ i fruita ECO		

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



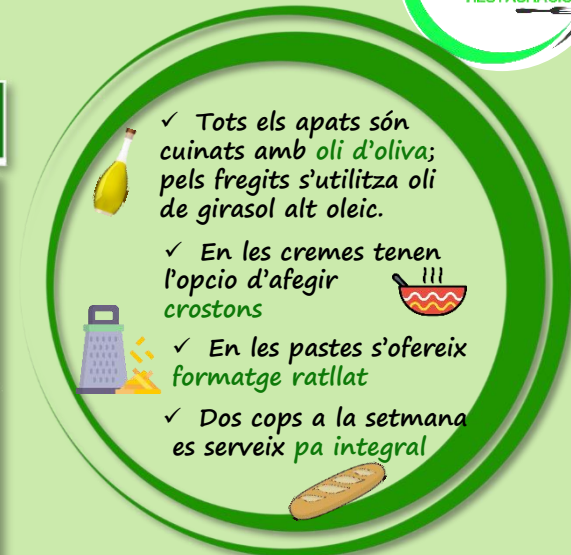
1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal



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



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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MENÚ NO CRUSTÀCIS, MOL·LUSC, LLENTIES, CIGRONS

GENER 2024



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1
FELIÇ ANY NOU

2
Riu
EMOCIONA'T

3
Gaudeix
SOMIA

4
Estima



8
Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9
Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Trita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10
Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11
Crema de verdures
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12
Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15
Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷



16
Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Gall dindi al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17
Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Tofu amb tomàquet⁶
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22
Crema de verdures
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23
Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24
Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Gall dindi al forn
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures^{1,3}
Pa¹ i fruita



26
Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29
Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30
Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Trita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31
Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ 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, plàtan, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà 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



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

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