



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 <b>Crema de carbassa ecològica</b> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardineria <sup>12</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou d'au amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza de pernil <sup>1,7,6</sup> Croquetes d'au <sup>1,3,7</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana <sup>14,3,7,4,2</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet <b>Peix fresc s/mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Escalopa d'au cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars <sup>1,3,14</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa de lletres <sup>1,3,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

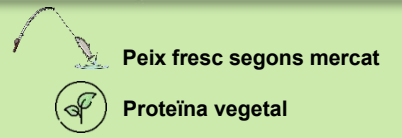
- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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

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



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



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes d'au halal al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 <b>Crema de carbassa ecològica</b> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre halal al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella halal a la jardineria <sup>12</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou d'au halal amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza margarita <sup>1,7</sup> Croquetes d'au <sup>1,3,7</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana <sup>14,3,7,4,2</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Hamburguesa vedella halal forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre halal a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet <b>Peix fresc s/mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Escalopa d'au cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre halal al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars <sup>1,3,14</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa vedella halal forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Gall dindi en salsa amb pastanaga i pèsols Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre halal arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa halal de lletres <sup>1,3,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

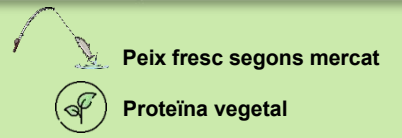
- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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

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



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba,pebrot,pastanaga) Salsitxes de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	2 Crema de carbassa ecològica Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga,pèsol,blat de moro) Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardinera <sup>12</sup> pastanaga,tomàquet i ceba Pa s/gluten i fruita	8 Brou d'au amb pasta s/gluten <sup>9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza s/gluten de pernil <sup>7,6</sup> Pollastre al forn Patates xips Pa s/gluten i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana s/gluten <sup>14,3,7,4,2</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Pasta s/gluten a la napolitana Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Pit de gall dindi al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Pasta s(gluten a la napolitana Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà s/gluten amb calamars <sup>14</sup> Pa s/gluten i fruita	23 Brou d'au amb pasta s/gluten <sup>9</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa s/gluten i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	29 Sopa de pasta s/gluten <sup>9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa s/gluten i fruita	

- ✓ 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

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

FEBRER 2024

MENÚ NO CRUSTÀCIS, MOL·LUSC, LLENTIES, CIGRONS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Mongeta tendra i patata Salsitxes de porc al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 <b>Crema de carbassa ecològica</b> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Hamburguesa falafel amb all i julivert <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardinera <sup>12</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou d'au amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza de pernil <sup>1,7,6</sup> Pollastre al forn Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Tofu amb verdures <sup>6</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Pit de gall dindi al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà de verdures <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Pèsols saltats amb ceba Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa de lletres <sup>1,3,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

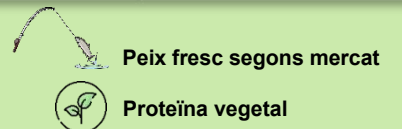
- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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

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

FEBRER 2024

## MENÚ NO LACTOSA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 Crema de carbassa ecològica Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i postre de soja <sup>6</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardineria <sup>12</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou d'au amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza de pernil s/lactosa <sup>1,6</sup> Pollastre al forn Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Lluç a la planxa <sup>4</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i postre de soja <sup>6</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Pit de gall dindi al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i postre de soja <sup>6</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars <sup>1,3,14</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa <sup>1</sup> i postre de soja <sup>6</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa de lletres <sup>1,3,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

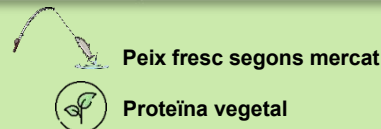
- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

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

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



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Hamburguesa de cúscus <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 <b>Crema de carbassa ecològica</b> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Tofu a la jardineria <sup>6</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou vegetal amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza margarita <sup>1,7</sup> Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana <sup>14,3,7,4,2</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Seità amb tomàquet <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet <b>Peix fresc s/mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Hamburguesa de cúscus <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Tofu amb tomàquet <sup>6</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà de verdures <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou vegetal amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Tofu en salsa amb pastanaga i pèsols <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa vegetal de lletres <sup>1,3,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

- ✓ 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

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



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Hamburguesa de cúscus <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 <b>Crema de carbassa ecològica</b> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Espirals amb tomàquet <sup>1,3</sup> Hamburguesa de cúscus i verdures <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Tofu a la jardineria <sup>6</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou vegetal amb pasta de lletres <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó i patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza margarita <sup>1,7</sup> Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Llacets a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Seità amb tomàquet <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Hamburguesa de cúscus <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Espaguetis a la napolitana <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Tofu amb tomàquet <sup>6</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà de verdures <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou vegetal amb pasta meravella <sup>1,3,9</sup> Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Tofu en salsa amb pastanaga i pèsols <sup>6</sup> Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa vegetal de lletres <sup>1,3,9</sup> Seità amb tomàquet al forn <sup>1</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

- ✓ 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

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



FEBRER 2024

# INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

## MENÚ NO OU



✓ 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



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	2 Crema de carbassa ecològica Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	6 Pasta s/ou amb tomàquet <sup>1</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardineria <sup>12</sup> pastanaga, tomàquet i ceba Pa <sup>1</sup> i fruita	8 Brou d'au amb pasta s/ou <sup>9</sup> Llom al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	9 <b>Menú Carnestoltes</b> Pizza de pernil <sup>1,7,6</sup> Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita
12 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	13 Coliflor amb patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Pasta s/ou a la napolitana <sup>1</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Pit de gall dindi forn Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	20 Pasta s/ou a la napolitana <sup>1</sup> Llom al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà s/ou amb calamars <sup>1,14</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Brou d'au amb pasta s/ou <sup>1,9</sup> Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Patata al forn Pa <sup>1</sup> i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	27 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Hamburguesa de cúsus <sup>1</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Sopa de pasta s/ou <sup>1,9</sup> Bacallà amb tomàquet al forn <sup>4</sup> Patata daus vapor Pa <sup>1</sup> i fruita	

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



Peix fresc segons mercat

Proteïna vegetal

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