



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MARÇ 2024

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} (farcit de formatge) Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Calamars a la romana ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Mandonguilles de vedella a la jardineria ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Llom amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Pollastre a l'ast Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verduretes ^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Pollastre a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Croquetes de pernil ^{1,3,7,6,9,10} Patates xips Pa ¹ i fruita
25	26	27	28	
VACANCES DE SETMANA SANTA				

- ✓ 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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MARÇ 2024

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa vedella halal forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pernillets pollastre halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Gall dindi forn halal Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Calamars a la romana ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Mandonguilles vedella halal a la jardineria ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Gall dindi halal amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou d'au halal amb pasta ^{1,3,9} Pollastre halal a l'ast Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verduretes ^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Pollastre halal a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Trita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella halal amb pèsols i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre al forn halal Patates xips Pa ¹ i fruita
25	26 VACANCES DE SETMANA SANTA			28

- ✓ 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



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

MARÇ 2024

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita
4 Pasta s/gluten a la napolitana Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Gall dindi al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita
11 Pèsols estofats (pastanaga, porro, pebrot) Calamars romana s/gluten ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	12 Pasta s/gluten amb tomàquet Mandonguilles de vedella a la jardinera ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa s/gluten i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Llom amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	15 Brou d'au amb pasta s/gluten ⁹ Pollastre a l'ast Patata vapor Pa s/gluten i fruita ecològica
18 Pasta s/gluten amb verdures (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Trita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre al forn Patates xips Pa s/gluten i fruita
25	26 VACANCES DE SETMANA SANTA			28

- ✓ 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



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

MARÇ 2024

MENÚ NO CRUSTÀCIS, MOL·LUSC, LLENTIES, CIGRONS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Mongeta seca estofada (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} (farcit de formatge) Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Trita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Pèsols estofats (pastanaga, porro, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Mandonguilles de vedella a la jardineria ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Llom amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Pollastre a l'ast Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verdurettes^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Llom al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Pollastre a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Trita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Trita francesa ³ Patates xips Pa ¹ i fruita
25 	26 VACANCES DE SETMANA SANTA			28

- ✓ 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



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

MARÇ 2024

MENÚ NO LACTOSA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶	5 Bròquil amb patata Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Filet dall dindi al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i postre de soja ⁶	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Mandonguilles de vedella a la jardineria ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Llom amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Pollastre a l'ast Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verduretes ^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i postre de soja ⁶	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Pollastre a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Trita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre al forn Patates xips Pa ¹ i fruita
25	26 VACANCES DE SETMANA SANTA			28

- ✓ 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 lacteri 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 recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MARÇ 2024

MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Truitada de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Lluç al forn al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truitada francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Calamars a la romana ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Truitada francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truitada de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Lluç al forn ⁴ Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verduretes ^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, cebes) Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Truitada francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Lluç al forn amb pèsols i pastanaga ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Truitada francesa ³ Patates xips Pa ¹ i fruita
25	26	27	28	
VACANCES DE SETMANA SANTA				

- ✓ 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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MARÇ 2024

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarons a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pèsols saltats amb ceba Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de cuscús i verdures ^{3,1} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Verdura saltada amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis amb tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Pèsols saltats amb ceba Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta ecològica amb verduretes ^{1,3} (pastanaga, xampinyons, porro) Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Pèsols amb patata Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Truita francesa ³ Patates xips Pa ¹ i fruita
25 	26 VACANCES DE SETMANA SANTA 	27 VACANCES DE SETMANA SANTA 	28 	

- ✓ 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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

MARÇ 2024

MENÚ NO OU



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
4 Macarrons s/ou a la napolitana ¹ Lluç a la planxa ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Bròquil amb patata Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Crema de carbassa ecològica Filet de gall dindi forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
11 Llenties ecològiques estofades (pastanaga, porro, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Espaguetis s/ou amb tomàquet ¹ Mandonguilles de vedella a la jardineria ¹² (pèsols, mongeta tendra, pastanaga, ceba) Pa ¹ i fruita	13 Mongeta tendra amb patata Llom amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	14 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Brou d'au amb pasta s/ou ^{1,9} Pollastre a l'ast Patata vapor Pa ¹ i fruita ecològica
18 Pasta s/ou amb verduretets¹ (pastanaga, xampinyons, porro) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patates estofades (pastanaga, pèsols, ceba) Pollastre a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	20 Mongetes seques amb carbassa Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	21 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre al forn Patates xips Pa ¹ i fruita
25 	26 VACANCES DE SETMANA SANTA			28

- ✓ 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



Peix fresc segons mercat

Productes de proximitat

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