



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024

MENÚ BASAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Llenties estofades amb verdures ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre arrebossat ^{1,3,7,6,11} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa amb pasta ecològica ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat ^{4,7,1} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Llenties ecològiques estofades ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana ^{14,1,3} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Macarrons a la carbonara ^{1,3,7} Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**

✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**

✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat



Productes de temporada

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE

Maig 2024

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Llenties estofades amb verdures ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre halal al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa amb pasta ecològica ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi halal al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa vedella halal forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat ^{4,7,1} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Llenties ecològiques estofades ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana ^{14,1,3} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre halal a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella halal a la jardineria (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi halal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Pollastre halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

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

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat
Productes de temporada

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024

MENÚ SENSE GLUTEN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Pèsols estofats amb verdures Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	3 Crema de carbassó Truitada de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica
6 Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	9 Sopa amb pasta s/gluten ⁹ Truitada de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truitada francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta s/gluten (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat ^{4,7,1} Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Pèsols estofats (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana s/gluten ^{14,1,3} Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardineria (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa s/gluten i fruita	24 Amanida russa Truitada de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi al forn Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	31 Pasta s/gluten amb tomàquet Truitada francesa ³ Enciam ecològic i cogombre 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024 MENÚ NO CRUSTÀCIS, MOL·LUSC, LLENTIES, CIGRONS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Pèsols estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Mongetes estofades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre arrebossat ^{1,3,7,6,11} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa amb pasta ecològica ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Pèsols estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre arrebossat ^{1,3,7,6,11} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardineria (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Mongetes estofades amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Gall dindi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

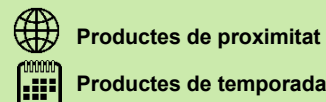
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el 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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024

MENÚ NO LACTOSA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Llenties estofades amb verdures ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa amb pasta ecològica ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶	14 Amanida de pasta ^{1,3} (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Llenties ecològiques estofades ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i postre de soja ⁶	28 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

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

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024

MENÚ NO CARN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Llenties estofades amb verdures ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Hamburguesa cuscús amb verdures ¹ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa vegetal amb pasta ecològica ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Hamburguesa falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat ^{4,7,1} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Truita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Llenties ecològiques estofades ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana ^{14,1,3} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Hamburguesa falafel ¹ amb pastanaga Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

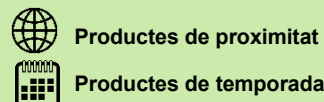
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el 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



INSTITUT JOSEP SERRAT I BONASTRE



Maig 2024

MENÚ NO OU

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 FESTIU	2 Llenties estofades amb verdures ¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	3 Crema de carbassó Llom al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
6 Pasta s/ou amb salsa de tomàquet ¹ Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Sopa amb pasta s/ou ^{1,9} Hamburguesa de vedella ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Amanida de pasta s/ou ¹ (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	17 LLIURE ELECCIÓ
20 FESTIU	21 Llenties ecològiques estofades¹ (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardineria (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa ¹ i fruita	24 Amanida russa Gall dindi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	30 Mongeta tendra i patata Peix fresc segons mercat⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Pasta s/ou amb tomàquet ¹ Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita

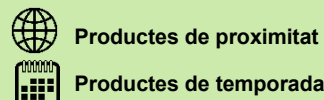
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el 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