






ABRIL 2026

INSTITUT JONCAR

MENÚ BASAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pollastre adobat Encia m ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita d'espínacs ³ Encia m ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Crema de verdures Carn magra a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	17 Espaguetis napolitana ^{1,3} (salsa tomàquet) Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Lluç arrebossat ^{4,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Coliflor i patata Daus d'au a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Llibrets d'au ^{1,3,7,6,9,10} Patates xips Pa ¹ i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Llom al forn amb all i juliver Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pollastre a l'ast Patates al forn Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

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



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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
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 GLOSÇA
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITS
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ABRIL 2026

INSTITUT JONCAR

MENÚ NO MARISC

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vancances	2 Vancances	3 Vancances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pollastre adobat Encia m ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Truita d'espínacs ³ Encia m ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Llom amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Crema de verdures Carn magra a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	17 Espaguetis napolitana ^{1,3} (salsa tomàquet) Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Coliflor i patata Daus d'au a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Llibrets d'au ^{1,3,7,6,9,10} Patates xips Pa ¹ i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pollastre a l'ast Patates al forn Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Hamburguesa mixta al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

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

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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies

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






PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ABRIL 2026

INSTITUT JONCAR

MENÚ SENSE GLUTEN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Pèsols estofats (pastanaga, porro, carbassó) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	9 Pasta s/gluten amb tomàquet Pollastre adobat Encia m ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Truita d'espínacs ³ Encia m ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita
13 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	16 Crema de verdures Carn magra a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita	17 Pasta s/gluten napolitana (salsa tomàquet) Pollastre al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita
20 Crema de carbassa Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceeba) Hamburguesa mixta al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	22 Coliflor i patata Daus d'au a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita ecològica	23  Sopa de pasta s/gluten Pollastre al forn Patates xips Pa s/gluten i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
27 Pèsols estofats (pastanaga, porro, carbassó) Llom al forn amb all i julivert Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pollastre a l'ast Patates al forn Pa s/gluten i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa s/gluten i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

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

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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens: **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies

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






PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT




INSTITUT JONCAR

MENÚ OVOLACTEOVEGETARIÀ

ABRIL 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pèsols saltats amb ceba Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Truita d'espínacs ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Bròquil amb patata Hamburguesa de quinoa ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Hamburguesa de cigró ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Crema de verdures Tofu a la jardineria ⁶ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	17 Espaguetis napolitana ^{1,3} (salsa tomàquet) Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Truita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa cuscús al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Coliflor i patata Seitá a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) ¹ Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Hamburguesa de falafel ¹ Patates xips Pa ¹ i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Hamburguesa cuscús al forn ¹ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pèsols amb patata Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Tofu amb sofregit de verdures i tomàquet ⁶ Pa ¹ i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.




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




ECO

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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**



El lacti serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
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 BOSC
-  9 API
-  10 MOSTASSA
-  11 SÈSAM
-  12 SULFITS
-  13 TRAMUSSOS
-  14 MOL·LUSC






PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ABRIL 2026

INSTITUT JONCAR

MENÚ NO FRUITS SECS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pollastre adobat Encia m ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita d'espínacs ³ Encia m ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Crema de verdures Carn magra a la jardinera (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	17 Espaguetis napolitana ^{1,3} (salsa tomàquet) Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Lluç arrebossat ^{4,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa mixta al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Coliflor i patata Daus d'au a la jardinera (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} Llibrets d'au ^{1,3,7,6,9,10} Patates xips Pa ¹ i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Llom al forn amb all i juliver Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pollastre a l'ast Patates al forn Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

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



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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages



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

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



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA




PEIX FRESC SEGONS MERCAT



ABRIL 2026

INSTITUT JONCAR

MENÚ HALAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Vacances	2 Vacances	3 Vacances
6 	7 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	8 Mongeta tendra i patata Hamburguesa vedella halal forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	9 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pollastre adobat halal Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de pastanaga Trita d'espínacs ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
13 Bròquil amb patata Botifarra d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	14 Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, pebrot) Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	15 Arròs amb salsa tomàquet Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	16 Crema de verdures Carn d'au halal a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	17 Espaguetis napolitana ^{1,3} (salsa tomàquet) Croquetes de falafel ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
20 Crema de carbassa Lluç arrebossat ^{4,1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	21 Mongetes estofades (pebrot, tomàquet, ceba) Hamburguesa d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Coliflor i patata Daus d'au halal a la jardineria (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita ecològica	23  Sopa halal de lletres ^{1,3,9} Pollastre arrebossat halal ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i fruita	24 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
27 Llenties estofades ¹ (pastanaga, porro, carbassó) Trita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	28 Crema de pastanaga Pollastre halal a l'ast Patates al forn Pa ¹ i fruita	29 Arròs amb salsa tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	30  Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella halal amb sofregit de verdures i tomàquet ¹² Pa ¹ i fruita	

Tots els àpats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de gira-sol alt oleic.

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



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

Aquest mes les fruites que es serviran de postres seran: **poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes**

El lacti serà iogurt artesà del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens: **Reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies

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



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT