



## Menú maig 2026



Revisat per Paula Bach Solís - CAT002124

Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
Arròs <b>ECO</b> tres delícies vegetarià (O)	Vichyssoise	Sopa de cigrons <b>ECO</b> amb fideus <b>ECO</b> (B, S, W, O, A) amb brou vegetal	Bledes amb patata	Macarrons <b>integrals</b> amb salsa de carbassó (B, S, W, O, L)
Llenties <b>ECO</b> estofades amb verdures (B)	Llom arrebossat (B, S, W, G, O) amb patates al forn	Truita de xampinyons (O) amb enciam i pastanaga	Pernilets rostits amb niu d'enciams	<b>Peix fresc segons mercat</b> (P, M, C) amb enciam i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt <b>ECO</b> a granel (L)	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
Arròs <b>integral</b> marciànet amb alfàbrega i formatge ratllat (L)	Mongetes blanques <b>ECO</b> saltejades amb all i julivert	Trinxat de bròquil i patata	Amanida russa (P, O)	Crema de pastanaga
Truita de patates i ceba (O) amb enciam i pastanaga	Fideus <b>ECO</b> a la cassola amb salsitxa d'au (B, S, W, O, D)	Pollastre a l'ast amb niu d'enciams	Patates amb pastanaga, pèsols, olives, tonyina, ou i maionesa	Cigrons amb cuscús <b>ECO</b> i verdures de temporada saltejades al curri (B, S, W)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt <b>ECO</b> a granel (L)	Fruita de temporada
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
Arròs <b>integral</b> a la napolitana	Cassoleta de llenties <b>ECO</b> (B)	Gaspatxo (B, S, W)	Amanida d'espirlals <b>ECO</b> (B, S, W, O) amb vegetals, olives i blat de moro	<b>FESTIU</b>
Truita de formatge (O, L) amb enciam i cogombre	Pit de pollastre en salsa de poma	Empedrat <b>ECO</b> de mongeta blanca, tomàquet, ceba i pebrot	Abadejo al forn (P) amb enciam i olives	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Arròs <b>ECO</b> amb verdures	Pèsols saltejats amb patata	Crema de porro	Espaguetis <b>integrals</b> a la crema (B, S, W, O, L)	Llenties <b>ECO</b> estofades amb arròs <b>ECO</b> (B)
Truita de carbassó (O) amb enciam i olives (D)	Carn d'au amb salsa de soja i mel (B, S)	Amanida de cigrons <b>ECO</b> (L) amb vegetals, olives, blat de moro i formatge fresc	Lluç al forn amb julivert (P, M, C) amb enciam i cogombre	Fajites de gall d'indi i verdures (B, S, W)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt <b>ECO</b> a granel (L)



### FRUITES DE TEMPORADA

Cirera  
Gerds  
Maduixa  
Mores  
Nabius  
Nespra  
Poma  
Plàtan



### VERDURES DE TEMPORADA

Bledes, bròcoli, carbassó,  
ceba, cogombre, enciam,  
pastanaga, pèsol, porro,  
remolatxa



### TASTET MENSUAL



Mousse de  
maduixa

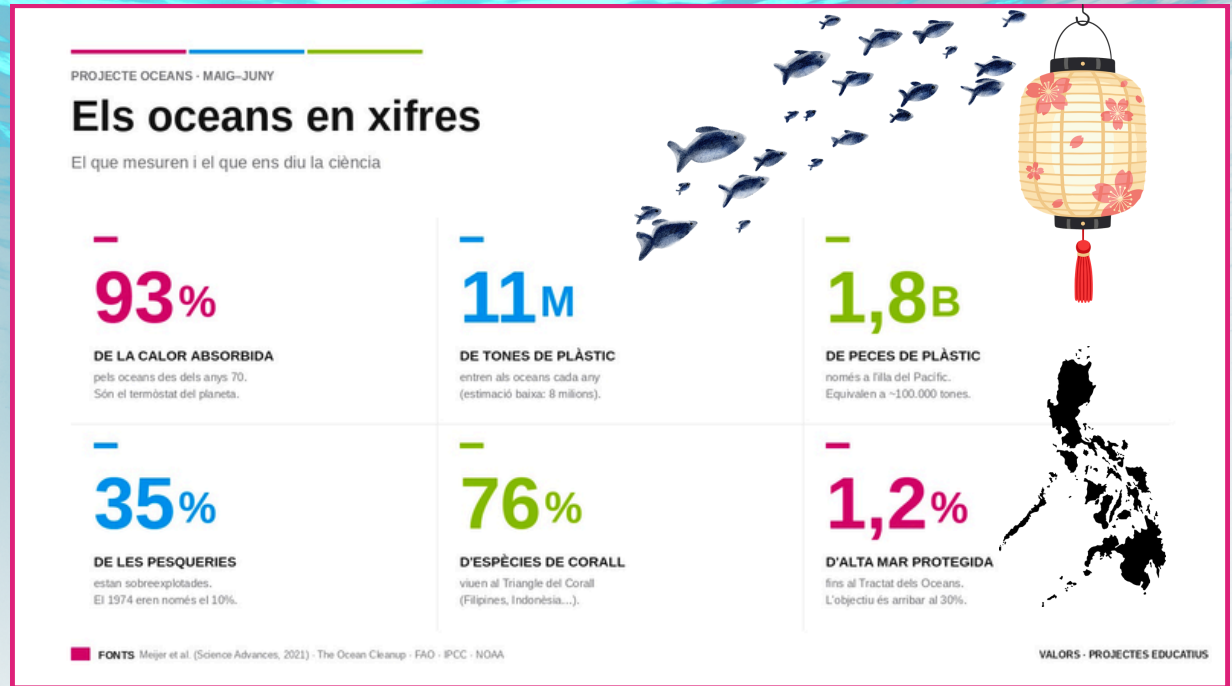
# Maig i juny: Japó i Filipines



La lluita per salvar els oceans.  
Volem ser part del problema o  
de la solució?

Aquest maig i juny us proposem un viatge pel Japó i les Filipines. Dos arxipèlags separats per 3.000 quilòmetres de mar, amb històries, gastronomies i paisatges ben diferents, però **units per una mateixa preciositat, l'oceà Pacífic**. El mateix mar que banya les costes de Tòquio banya també les illes de Luzon i Mindanao. El mateix mar que es va endur la infraestructura de Fukushima el 2011 arrossega cada dia plàstics des de Manila cap a l'alta mar. **Tot està connectat. I aquesta connexió és, precisament, el que volem que els infants aprenguin aquests dos mesos finals del curs.**

Perquè els oceans són el motor del planeta. **Produeixen més de la meitat de l'oxigen que respirem. Regulen el clima global. Absorbeixen bona part de la calor i del CO<sub>2</sub> que generem. Alimenten milers de milions de persones.** I avui, després de segles de tractar-los com un abocador, de sobreexplotar-los i de patir les conseqüències del canvi climàtic, els oceans ens envien un missatge molt clar: que **tot té un límit**.



L'oceà és gran i resistent, però no és massa gran per fallar. El que estem traient del mar, i el que hi estem abocant, són accions que estan soscavant la cosa més important que l'oceà ens dona: la nostra pròpia existència.

— SYLVIA EARLE, OCEANÒGRAFA, NATIONAL GEOGRAPHIC