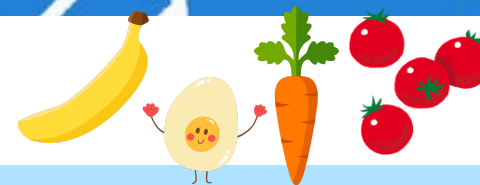





ESCOLA MAIG 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida 980088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
PASTA INTEGRAL AL PESTO 4 (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA 5 I POMA LLUÇ AL FORN AMB TUMBET (4) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA 6 patata, tomàtiga, olives i ou (3) CROQUETES DE BULLIT (1,2,3,4,6,7,9,14) BRÒQUIL AL VAPOR IOGURT (7)	TREMPÓ DE CIGRONS 7 AMB TONYINA (4) POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	PAELLA MIXTA DE CARN I SÈPIA (3,4,14) 8 TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS
CREMA DE MONGETA 11 BLANCA, PASTANAGA I GINGEBRE TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: CAPRESSE (7) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ DE PEIX 12 (1,2,3,4,6,9,10) PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES 13 SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4) AMB MONGETES VERDES FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE 14 SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12) AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB CARABASSA I BULGUR 15 (1) POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada IOGURT (7)
ARRÒS TRES DELICIES 18 (indiots, pastanaga i pèsols) LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRÉ BORD I ALLETS (4,9,11) AMANIDA: canònges, tomàtiga i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUÍ AMB CIGRONS 19 (1,3,6,9,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ I PERA 20 POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES AMB PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA 21 LLENGUADO AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA GREGA: 22 lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives (7) INDIOT A LA PEPITORIA (1,3,8) AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT (7)
PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA 25 (1,3,6,7,10) HALIBUT A LA PLANXA (4) AMANIDA: Trempó FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PÈSOLS LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN 26 IOGURT (7)	ENSALADILLA RUSSA AMB PATATA LOCAL: 27 pastanaga, mongeta verda, ou, tonyina i maionesa (3,4,6,7) CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB TABULÉ DE CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX 28 (4,9) TRUITA DE CARBASSÓ AMB PATATA (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7) FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES (1) 29 LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) AMANIDA: canònges, pastanaga i poma FRUITA DEL TEMPS

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : albercoc, blada, carxofa, cirera, cogombre, enciam, espinacs, figa, fraula, llimona, nispro, poma i taronja

INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS

- Acompanyem els àpats amb aigua embotellada i pa moreno de forn de llenya. Aquest pa es donarà integral com a mínim 2 pics a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva extra verjo premsat amb fred per amanir i oli d'oliva verge o oli de girasol alt en oleic per cuinar o fregir.
- Els nostres iogurts contenen menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml.
- En cas d'utilitzar sal, aquesta sempre serà iodada. Per tal de reduir el consum de sal, utilitzem espècies de comerç just.
- No utilitzem brous concentrats ni potenciadors de sabors, però en cas que per alguna excepció els utilitzéssim, aquests serien amb un 25% reduïts en sal.
- En cas que s'ofereixi un producte precuinat, aquest es limitarà a 1 al mes.
- No oferim fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel seu risc d'asfíxia.
- En ocasions oferim arròs i pasta integral per millorar el seu valor nutricional.
- En ocasions combinem llegum i cereal per aportar una proteïna d'alt valor biològic d'origen vegetal.
- El nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible).
- El 5% de les carns i ous que empleem tenen certificat WELFAIR (benestar animal)
- Adaptem els menús: En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària sempre que s'entregui certificat mèdic que ho acrediti i per motius ètics o religiosos. (Dispossem de CERTIFICAT HALAL.)
- Destacam amb color: 10% dels nostres productes són locals, de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures), Plats tradicionals de les Illes Balears, 10% productes ecològics (una vegada al mes, panet integral), 70% pastes i arrossos integrals
- Per l'elaboració dels nostres menús treballem amb els següents documents vigents: "DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS", el Decret (BOIB) 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears i el nou reial decret (BOE) 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

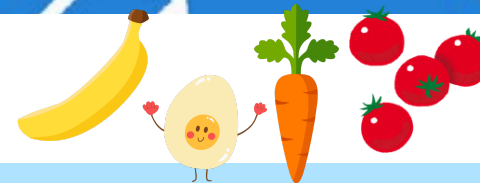
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces



PROPOSTES DE SOPAR

MAIG 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				
4 Truita de patata amb xampinyons saltejats + fruita	5 Rap a la planxa amb pèsols i amanida d'alvocat i tomàtiga + fruita	6 Cogombre amb blat de les indies + salmó a la planxa amb arròs + fruita	7 Sopa + conill amb carxofes + fruita	8 Humus amb crudités + pa amb oli de formatge + fruita
11 Bacallà al forn amb carabassa i moniato + fruita	12 Remenat d'ou amb pernil amb amanida i pa integral + fruita	13 Pollastre al forn amb patata i carbassó + fruita	14 Sopa + lluç a la planxa amb pebrot escalivat + fruita	15 Amanida + pizza casolana + fruita
18 Llom a la planxa amb pisto i patata bullida + fruita	19 Crema de verdures + rap amb moniato + fruita	20 Guacamole amb xips de blat+ salmó a la planxa + fruita	21 Ous ferrats amb bròquil i patata + fruita	22 Sopa + pilotes amb mongeta verda + fruita
25 Truita de patata amb amanida + fruita	26 Seitons en tempura amb amanide d'arròs + fruita	27 Crema de verdures + pa amb oli + fruita	28 Salsitxes amb panotxa de blat i amanida + fruita	29 Pollastre a la planxa amb pastanaga i pèsols + fruita

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA I PATATA</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanaga) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE MONGETA</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maïzena o de ciuró. · Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga i olives</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA SENSE GLUTEN NI OU</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (9)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiot (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALSA DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT AMB SALSA DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

MAIG 2026

ESCOLA

NO OU

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA D'AU (12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES (indiots, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>POLLASTRE AMB SALSITA DE VERDURES (ceba, porro i pastanaga) AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA: lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>INDIOT A LA PEPITORIA (ceba, ou bullit, ametlles i brou de carn) (1,3,8)</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>CUIXES DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
DILLUNS 4		DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)	PAELLA MIXTA DE CARN I SEPIA (2,4,14)
	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12)	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	CROQUETES DE BULLIT(1,2,3,4,6,7,9,14)	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 11		DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (6,9,12)	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	MONGETES VERDES SALTEJADES	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
DILLUNS 18		DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga i pèsols)	SOPA FIDEUÍ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ AL FORN (4)	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN	LLENGUADO AL FORN (4)	INDIOT AMB SALS DE PORRO
	AMANIDA: canonges, tomàtiga	AMANIDA: lletuga, brots de soja i indiots (6)		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
DILLUNS 25		DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (ceba, pernil dolç, bacó i nata) (1,3,6,7,10)	CREMA DE PÈSOLS	ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)	ARRÒS DE PEIX (4,9)	CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)
	AMANIDA: trempó		TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)	AMANIDA DE TOMÀTIGA	PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM
	HAMBURGUESA SENSE TRACES DE SOJA NI PÈSOL	LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga	INDIOT ARREBOSSAT AMB MAIZENA I AIGUA	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA	TRUITA FRANCESA (3)
	AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga		BRÒQUIL AL VAPOR		AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les indies
	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	CREMA DE , PASTANAGA (local) I GINGEBRE	FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)	ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE CARN I VERDURES	VICHYSOISE	CREMA DE CARABASSA I PATATA
	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4)	SALSITXES DE PORC A LA PLANXA SENSE TRACES DE SOJA O PÈSOL	CONTRES POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA
	AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma	PASTANAGA BULLIDA	PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	FRUITA DEL TEMPS (eco)	IOGURT (7)
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	ARRÒS 3 DELÍCIES (indiot, pastanaga)	SOPA SENSE GLUTEN DE BROU DE CARN I VERDURES SENSE CIGRONS (9)	PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA	AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)
	LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)	TRUITA FRANCESA (3)	POLLASTRE AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN	LLENGUADO AL FORN (4)	INDIOT AMB SALS DE PORRO
	AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)	AMANIDA: lletuga i indiot		AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les indies	ARRÒS INTEGRAL
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA	CREMA DE PASTANAGA	PURÉ DE CARBASSÓ	ARRÒS DE PEIX (4,9) SENSE PÈSOLS	CREMA DE CARABASSA I PATATA
	HALIBUT A LA PLANXA (4)	LLOM AMB BRESA I PATATA AL FORN	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN	TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)
	AMANIDA: trempó		TABLÉ DE QUINOA amb tomàtiga, ceba i pebre verd	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)	AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma
	FRUITA DEL TEMPS (local)	IOGURT (7)	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS (eco)	FRUITA DEL TEMPS

MAIG 2026
ESCOLA

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO LLEGUM NI MONGETA VERDA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. IES PASTES seràn sense GLUTEN, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4)</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE PEIX (1,2,3,4,6,9,10)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (4)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>LLUÇ A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>LLENGUADO AL FORN (4)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HALIBUT A LA PLANXA (4)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSSA amb patata (local), pastanaga, mongeta verda, ou bullit, tonyina i maionesa (3,4,6,7)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS DE PEIX (4,9)</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4)</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO CARN

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AL PESTO (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Capresse (tomàtiga, d'aus de formatge i orenga) (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÀ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>AMANIDA GREGA : lletuga, ceba morada, cogombre, formatge, tomàtiga i olives negres (7)</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>IOGURT (7)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i formatge (7)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

VEGETARIÀ

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero sí que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>OUS DURS AL FORN (3) AMB TUMBET: albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i ou (3)</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TRUITA FRANCESA (3)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>REMENAT D'OU AMB PATATA AL FORN (3)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA (3)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramosos 14 Moluscs

VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX O LÀCTIS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. En aquest cas tampoc consumeix làctis. Tots els canvis estan marcats en vermell.

					DIVENDRES 1
					FESTIU
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE CARABASSA (eco) I POMA</p> <p>MONGETES AMB TUMBET: alberginia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>BRÒQUIL AL VAPOR</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>CIGRONS TREMPATS AMB TOMÀTIGA I OLI D'OLIVA</p> <p>ALBERGINIA AL FORN AMB PATATA ROSTIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PAELLA DE VERDURES (9) SENSE LLEGUM</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	<p>CREMA DE MONGETA BLANCA, PASTANAGA (local) I GINGEBRE</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: Tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>FIDEUÀ DE VERDURES SENSE GLUTEN NI LLEGUM (9)</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>AMANIDA: lletuga, remolatxa i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS CALDÓS AMB BROU DE VERDURES (9)</p> <p>TOFU AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO (6)</p> <p>MONGETES VERDES SALTEJADES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>VICHYSOISE</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIA (eco) AMB CARABASSA I BULGUR (1)</p> <p>HEURA A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, tomàtiga i col morada</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	<p>ARRÒS 3 DELÍCIES VEGETAL (blat de les índies, pastanaga i pèsols)</p> <p>TOFU A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (6,9,11)</p> <p>AMANIDA: canonges, tomàtiga i pipes (8)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA FIDEUÍ DE BROU DE VERDURES AMB CIGRONS (1,3,6,10)</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, brots de soja (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ (local) I PERA</p> <p>TOFU O HEURA AMB SALS DE VERDURES (ceba, porro i pastanagó) AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)</p> <p>HAMBURGUESA DE KALE I QUINOA (1,6)</p> <p>AMANIDA: lletuga, pastanaga i blat de les índies</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AMB SALS DE PORRO</p> <p>ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	<p>PASTA INTEGRAL SALTEJADA AMB PASTANAGA OLI I ORENGA (1,3,6,10)</p> <p>TOFU A LA PLANXA (6)</p> <p>AMANIDA: trempó</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (local)</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS</p> <p>HEURA AMB PATATA AL FORN (6)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS O POSTRE DE SOJA (6)</p>	<p>PURÉ DE CARBASSÓ</p> <p>FALAFEL (1)</p> <p>TABULÉ DE CUSCÚS amb tomàtiga, ceba i pebre verd (1)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB PASTANAGA</p> <p>SALSITXES VEGANES (6)</p> <p>AMANIDA: lletuga i tomàtiga</p> <p>FRUITA DEL TEMPS (eco)</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (eco) (1)</p> <p>ALBERGINIA ARREBOSSADA AMB MAIZENA I AIGUA</p> <p>AMANIDA: Canonges, lletuga, pastanaga i poma</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

MAIG 2026
ESCOLA

VEGETARIÀ VEGÀ

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruïts seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

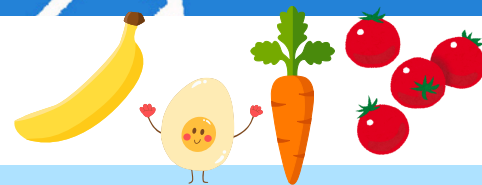
VEGETARIÀ VEGÀ

ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·

COLE

MAYO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida 980088



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				
<p>PASTA INTEGRAL AL PESTO 4 (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA DE TERNERA Y CERDO A LA PLANCHA (6,9,12) ENSALADA: lechuga, pepino y tomate FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>CREMA DE CALABAZA Y MANZANA 5 MERLUZA AL HORNO CON TUMBET (4) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ENSALADA DE PATATA: 6 patata, tomate y aceitunas CROQUETAS DE COCIDO (1,2,3,4,6,7,9,14) BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR (7)</p>	<p>TREMPÓ DE GARBANZOS 7 CON ATÚN (4) POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PAELLA MIXTA DE CARNE Y SÉPIA (3,4,14) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: hojas de roble, zanahoria y maíz FRUTA DEL TIEMPO</p>
<p>CREMA DE JUDÍA BLANCA, ZANAHORIA Y GENGIBRE 11 TORTILLA DE PATATA (3) ENSALADA: CAPRESSE (7) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>FIDEUÀ DE PESCADO 12 (1,2,3,4,6,9,10) PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL ENSALADA: lechuga, remolacha y manzana FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ARROZ CALDOSO CON CALDO DE CARNE Y VERDURAS (9) 13 SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE NARANJA Y ENELDO(4) CON JUDÍAS VERDES FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>VICHYSOISE 14 SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA (6,9,12) CON PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS CON CALABAZA Y BULGUR (1) POLLO AL HORNO CON LIMÓN ENSALADA: lechuga, tomate y col morada YOGUR (7)</p>
<p>ARROZ 3 DELICIAS (pavo, zanahoria y guisantes) 18 MERLUZA A LA ESPALDA CON PIMENTÓN Y AJETES (4,9,11) ENSALADA: canónigos, tomate y pipas (8) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,9,10) 19 TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: lechuga, brotes de soja y pavo (6) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PURÉ DE CALABACÍN Y PERA 20 POLLO CON SALSA DE VERDURAS CON PATATA AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA 21 LENGUADO AL HORNO (4) ENSALADA: lechuga, zanahoria y maíz FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ENSALADA GRIEGA: 22 lechuga, cebolla morada, pepino, queso, tomate y aceitunas (7) PAVO A LA PEPITORIA (1,3,8) CON ARROZ INTEGRAL YOGUR (7)</p>
<p>PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA 25 (1,3,6,7,10) HALIBUT A LA PLANCHA (4) ENSALADA: Trempó FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>CREMA DE GUISANTES LOMO CON BRESA Y PATATA AL HORNO 26 YOGUR (7)</p>	<p>ENSALADILLA RUSA CON PATATA LOCAL: zanahoria, judía verde, huevo, atún y mayonesa (3,4,6,7) 27 MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON TABULÉ DE CUSCÚS (1) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>ARROZ DE PESCADO (4,9) 28 TORTILLA DE CALABACÍN AMB PATATA (3) ENSALADA: lechuga, tomate y queso (7) FRUTA DEL TIEMPO</p>	<p>POTAJE DE LENTEJAS (1) 29 MERLUZA REBOZADA CON HARINA DE GARBANZO (4) ENSALADA: canónigos, zanahoria y manzana FRUTA DEL TIEMPO</p>

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

Productes de temporada ABRIL SEGONS APAEMA : albercoc, blada, carxofa, cirera, cogombre, enciam, espinacs, figa, fraula, llimona, nispro, poma i taronja

INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS

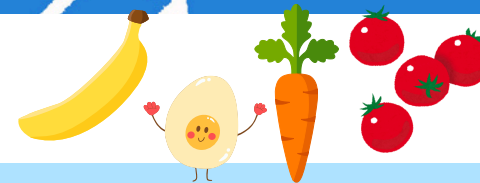
- Acompanyem els àpats amb aigua embotellada i pa moreno de forn de llenya. Aquest pa es donarà integral com a mínim 2 pics a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva extra verge premsat amb fred per amanir i oli d'oliva verge o oli de girasol alt en oleic per cuinar o fregir.
- Els nostres iogurts contenen menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml.
- En cas d'utilitzar sal, aquesta sempre serà iodada. Per tal de reduir el consum de sal, utilitzem espècies de comerç just.
- No utilitzem brous concentrats ni potenciadors de sabors, però en cas que per alguna excepció els utilitzéssim, aquests serien amb un 25% reduïts en sal.
- En cas que s'ofereixi un producte precuinat, aquest es limitarà a 1 al mes.
- No oferim fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel seu risc d'asfíxia.
- En ocasions oferim arròs i pasta integral per millorar el seu valor nutricional.
- En ocasions combinem llegum i cereal per aportar una proteïna d'alt valor biològic d'origen vegetal.
- El nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible).
- El 5% de les carns i ous que empleem tenen certificat WELFAIR (benestar animal)
- Adaptem els menús: En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària sempre que s'entregui certificat mèdic que ho acrediti i per motius ètics o religiosos. (Dispossem de CERTIFICAT HALAL.)
- Destacam amb color: 10% dels nostres productes són locals de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures), Plats tradicionals de les Illes Balears, 10% productes ecològics (una verdura més, pa més integral), 70% pastes i arrossos integrals
- Per l'elaboració dels nostres menús treballem amb els següents documents vigents: "DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS", el Decret (BOIB) 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears i el nou reial decret (BOE) 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

PROPUESTAS DE CENA

MAYO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				
4 Tortilla de patata con champiñones salteados + fruta	5 Rape a la plancha con guisantes y ensalada de aguacate y tomate + fruta	6 Pepino con maíz + salmón a la plancha con arroz + fruta	7 Sopa + conejo con alcachofas + fruta	8 Humus con crudites + pa amb oli de queso + fruta
11 Bacalao al horno con calabaza y moniato + fruta	12 Revuelto de huevo con jamón, ensalada y pan integral + fruta	13 Pollo al horno con patata y calabacín + fruta	14 Sopa + merluza a la plancha con ensalada de pimientos + fruta	15 Ensalada + pizza casera + fruta
18 Lomo a la plancha con pisto y patata hervida + fruta	19 Crema de verduras + rape con moniato + fruta	20 Guacamole con chips de maíz + salmón a la plancha + fruta	21 Huevos fritos con brócoli y patata + fruta	22 Sopa + albóndigas con judía verde + fruta
25 Tortilla de patata con ensalada + fruta	26 Pescadito en tempura con ensalada de arroz + fruta	27 Crema de verduras + pa amb oli + fruta	28 Salchichas con panocha de maíz y ensalada + fruta	29 Pollo a la plancha con zanahoria y guisantes + fruta