



Segons el que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens de tots els menús

MENÚS GENER 2026

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT ELLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLÒGIC

12

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga
Varetes de lluç amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

13

Coliflor i patata al vapor
Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn
logurt

14

Sopa de galets
Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata
Fruita de temporada

15

Cigrons cuits
Trita a la francesa amb xampinyons saltejats
Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de tomàquet
Crestes de bonítol i amanida d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

19

Patata i mongeta tendra
Bacallà arrebossat amb enciam, cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

20

Seques saltejades amb all i julivert
Hamburguesa de pollastre amb saltejat de verdures
Fruita de temporada

21

Entremès variat amb amanida i mini croquetes casolanes
Guisat de llentia pardina
Fruita de temporada

22

Arròs bullit caldós
Trita de patata amb tomàquet i olives farcides
logurt

23

Crema de carbassa ecològica amb crostes
Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols
Fruita de temporada

26

Espaguetis napolitana amb formatge ratllat i orenga
Seitons enfarinats amb enciam, pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

27

Patata i bròquil al vapor
Trita d'all i julivert amb cirerols i olives
logurt

28

Brou amb pistons i cigrons
Llom ibèric a la planxa amb cogombre, enciam i cirerols
Fruita de temporada

29

Amanida caprese (cirerols, oliva negra, parmesà i oli d'alfàbrega)
Guisat de llenties amb arròs
Fruita de temporada

30

Cigrons cuits
Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi

Pa amb farina integral

Oliveoil





MENÚS GENER 2026 sense peix ni marisc



Segons el que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens de tots els menús

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT ELLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLÒGIC

12

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga

Bistec a la planxa amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

13

Coliflor i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn

logurt

14

Sopa de galets

Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata

Fruita de temporada

15

Cigrons cuits

Trita a la francesa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de tomàquet

Crestes de samfaina i amanida d'enciam i pastanaga

Fruita de temporada

19

Patata i mongeta tendra

Llom arrebossat amb enciam, cogombre i pastanaga

Fruita de temporada

20

Seques saltejades amb all i julivert

Hamburguesa de pollastre amb saltejat de verdures

Fruita de temporada

21

Entremès variat amb amanida i mini croquetes casolanes

Guisat de llentia pardina

Fruita de temporada

22

Arròs bullit caldós

Trita de patata amb tomàquet i olives farcides

logurt

23

Crema de carbassa ecològica amb crostes

Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols

Fruita de temporada

26

Espaguetis napolitana amb formatge ratllat i orenga

Nuggets amb enciam, pastanaga i blat de moro

Fruita de temporada

27

Patata i bròquil al vapor

Trita d'all i julivert amb cirerols i olives

logurt

28

Brou amb pistons i cigrons

Llom ibèric a la planxa amb cogombre, enciam i cirerols

Fruita de temporada

29

Amanida caprese (cirerols, oliva negra, parmesà i oli d'alfàbrega)

Guisat de llenties amb arròs

Fruita de temporada

30

Cigrons cuits

Salsitxes amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi

Pa amb farina integral

Oliveoil





MENÚS GENER 2026 sense ou

Segons el que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens de tots els menús

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT ELLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLOGIC

12

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga
Varetes de lluç (sense ou) amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

13

Coliflor i patata al vapor
Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn
logurt

14



Sopa de galets
Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata
Fruita de temporada

15

Cigrons cuits
Bistec a la planxa amb xampinyons saltejats
Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de tomàquet
Crestes de samfaina i amanida d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

19

Patata i mongeta tendra
Bacallà enfarinat (sense ou) amb enciam, cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

20

Seques saltejades amb all i julivert
Hamburguesa de pollastre amb saltejat de verdures
Fruita de temporada

21



Entremès variat amb amanida i mini croquetes casolanes
Guisat de llentia pardina
Fruita de temporada

22

Arròs bullit caldós
Trinxat de patata, alls tendres i lacó amb tomàquet i olives farcides
logurt

23

Crema de carbassa ecològica amb crostes
Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols
Fruita de temporada

26

Espaguetis napolitana amb formatge ratllat i orenga
Seitons enfarinats (sense ou) amb enciam, pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

27

Patata i bròquil al vapor
Pit de pollastre a la planxa amb cirerols i olives
logurt

28

Brou amb pistons i cigrons
Llom ibèric a la planxa amb cogombre, enciam i cirerols
Fruita de temporada

29

Amanida caprese (cirerols, oliva negra, parmesà i oli d'alfàbrega)
Guisat de llenties amb arròs
Fruita de temporada

30

Cigrons cuits
Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi

Pa amb farina integral

Oliveoil

