





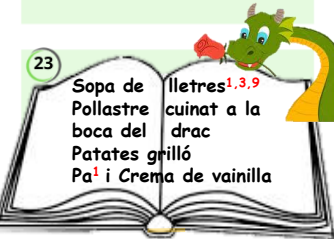
Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ BASAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Magra de porc amb tomàquet Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de vedella planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Escalopa de gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22  Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Lluç arrebossat ^{4,13} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i pastís	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi amb verdures (pastanaga, carbassó, ceba) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb ceba i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat Enciam ecològic i olives 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 recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT




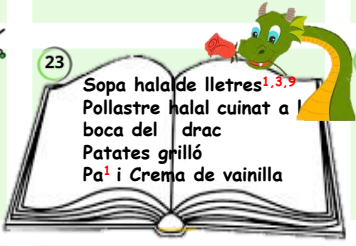
Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ HALAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au halal forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou d'au halal amb pasta ^{1,3,9} Gall dindi halal amb tomàquet Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre halal al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesa ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de vedella halal planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Pollastre arrebossat halal ^{1,3} Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22 Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i pastís	23  Sopa halal de lletres ^{1,3,9} Pollastre halal cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi halal amb verdures (pastanaga, carbassó, ceba) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb ceba i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au halal ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat halal Enciam ecològic i olives 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 artesa del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT




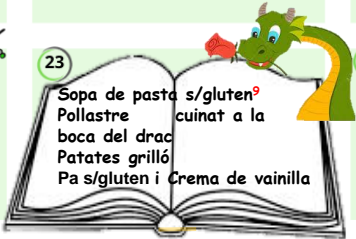
Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ SENSE GLUTEN



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	3 Pasta s/gluten amb carbonara vegetal Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	4 Brou d'au amb pasta s/gluten ⁹ Magra de porc amb tomàquet Patates xips Pa s/gluten i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de vedella planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	11 Pasta s/gluten a la napolitana Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i espàrrec Pa s/gluten i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22 Celebrem els aniversaris del mes!! Pèsols estofats amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i postre s/al·lèrgens	23  Sopa de pasta s/gluten ⁹ Pollastre cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa s/gluten i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi amb verdures (pastanaga, carbassó, ceba) Pa s/gluten i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita
28 Pasta s/gluten saltats amb ceba i xampinyons Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat Enciam ecològic i olives 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 recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT




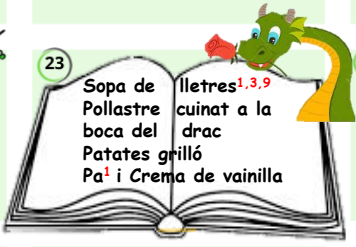
Institut Montserrat Roig



core
RESTAURACIÓ
@corerestauracio
@CORErestauracio

ABRIL 2025

MENÚ NO VEDELLA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Magra de porc amb tomàquet Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesa ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa d'au planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Escalopa de gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22 Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, cebra) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i pastís	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi amb verdures (pastanaga, carbassó, cebra) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb cebra i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat Enciam ecològic i olives 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 artesa del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT





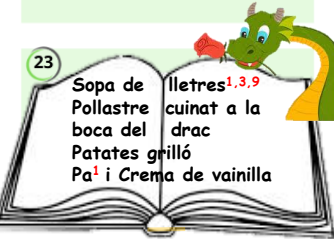
Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Magra de porc amb tomàquet Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de vedella planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Escalopa de gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22  Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i postre s/al·lèrgens	23  Sopa de lletres ^{1,3,9} cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi amb verdures (pastanaga, carbassó, ceba) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb ceba i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat Enciam ecològic i olives 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 recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



Institut Montserrat Roig



core
RESTAURACIÓ
@corerestauracio
@CORErestauracio

ABRIL 2025

MENÚ NO PEIX

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Magra de porc amb tomàquet Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de vedella planxa ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Escalopa de gall dindi cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22 Celebrem els aniversaris del mes!! Llenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, cebra) Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i pastís	23 Sopa de lletres ^{1,3,9} cuinat a la boca del drac Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de gall dindi amb verdurettes (pastanaga, carbassó, cebra) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb cebra i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Pollastre adobat Enciam ecològic i olives 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,
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 recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT




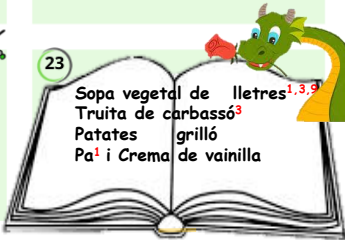
Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ NO CARN



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Hamburguesa de quinoa ^{3,1} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Tofu amb tomàquet ⁵ Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Lluç al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de cuscús amb verdures ^{1,3} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebro, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s d e P à s q u a				
21 	22 Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Lluç arrebossat ^{4,1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i pastís	23  Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de seità amb verdures ¹ (pastanaga, carbassó, ceba) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de quinoa ^{1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb ceba i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Lluç a la planxa amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives 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 la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT






Institut Montserrat Roig

ABRIL 2025

MENÚ VEGETARIÀ



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pesols) Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	2 Bròquil amb patata Hamburguesa de quinoa ^{3,1} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Espaguetis amb carbonara vegetal ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	4 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Tofu amb tomàquet ⁵ Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
7 Crema de carbassa Pèsols amb patata Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesa ⁷	8 Bullit de cigrons amb verdures (ceba, pastanaga i carbassó) Hamburguesa de cuscús amb verdures ^{1,3} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	9 Arròs amb verdures (pastanaga, pebrot, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	10 Mongeta tendra amb patata Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrec Pa ¹ i fruita
14 V a c a n c e s de 15 P à s q u a				
21 	22  Celebrem els aniversaris del mes!! Lenties ecològiques ¹ estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, ceba) Hamburguesa de cuscús amb verdures ^{1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ postre s/al·lèrgens	23  Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Truita de carbassó ³ Patates grilló Pa ¹ i Crema de vainilla	24 Coliflor amb patata Wok de seità amb verduretes ¹ (pastanaga, carbassó, ceba) Pa ¹ i fruita ecològica	25 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de quinoa ^{1,3} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
28 Llacets saltats amb ceba i xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	29 Crema de carbassó Cigrons saltats amb ceba Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	30 Trinxat de col i patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives 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 artesa del Bages



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la **Agència de Salut Pública de Catalunya**
Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el **reglament europeu 1169/2011** d'al·lèrgies i intoleràncies



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT