



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ BASAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb tomàquet, ceba pebrot Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pa ¹ anaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Bacallà al forn amb oli de pebre dolç ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles mixtes a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,8,9,10} (gall dindi farcit de formatge) Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa de lletres ^{1,3,9} Gall dindi jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Estofat de carn magra (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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 FRESG SEGONS MERCAT



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ SENSE GLUTEN



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb tomàquet, ceba pebrot Pa s/gluten i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pañanaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita
9 Pèsols amb verdures (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	11 Pasta s/gluten a la napolitana Bacallà al forn amb oli de pebre dolç ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles mixtes a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Gall dindi a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	18 Sopa de pasta s/gluten ⁹ Gall dindi jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa s/gluten i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita
23 Crema de verdures Lluç a la planxa amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	25 Pèsols amb hortalisses (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyons i carbassa Estofat de carn magra (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa s/gluten i fruita	27 Pasta s/gluten a la napolitana ³ Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ HALAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa vedella halal ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat halal amb tomàquet, ceba pebrot Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pañanaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn halal amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat halal Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Bacallà al forn amb oli de pebre dolç ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles vedella halal a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Pit pollastre halal arrebossat ^{1,3,7} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa halal de lletres ^{1,3,9} Gall dindi halal jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast halal Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre halal a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Estofat de gall dindi halal (m. tendra, pastañaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa d'au halal forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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 ELSÇA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



- PRODUCTES DE PROXIMITAT**
- PRODUCTES DE TEMPORADA**
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT**



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ NO PEIX



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb tomàquet, ceba pebrot Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Llom a la planxa Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (paianaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Llom a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles mixtes a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,8,9,10} (gall dindi farcit de formatge) Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa de lletres ^{1,3,9} Gall dindi jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Llom a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Estofat de carn magra (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ NO FRUITS SECS



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb tomàquet, ceba pebrot Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pañanaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Bacallà al forn amb oli de pebre dolç ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles mixtes a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,8,9,10} (gall dindi farcit de formatge) Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa de lletres ^{1,3,9} Gall dindi jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Estofat de carn magra (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ NO VEDELLA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa d'au forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb tomàquet, ceba pebrot Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pañanaga, carbassó, pebrot) Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Pollastre adobat Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Bacallà al forn amb oli de pebre dolç ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Mandonguilles d'au a la jardineria ¹² (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,8,9,10} (gall dindi farcit de formatge) Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa de lletres ^{1,3,9} Gall dindi jardineria tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Pollastre a l'ast Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Botifarra d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Pollastre a la taronja Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Estofat de carn magra (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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



FEBRER 2026

INSTITUT MONTSERRAT ROIG

MENÚ VEGETARIÀ



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Patates estofades amb verdures (pastanaga, porro, carbassó, tomàquet) Hamburguesa de quinoa forn ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	3 Mongeta tendra i patata Tofu estofat amb tomàquet, ceba pebrot ¹ Pa ¹ i fruita ecològica	4 Crema de pastanaga Pèsols amb patata Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	5 Cigrons estofats d'Ecoartesa (pa ¹ pastanaga, carbassó, pebrot) Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	6 Arròs amb salsa tomàquet Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
9 Lenties d'Ecoartesa amb verdures ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Bròquil al vapor Enciam ecològic i olives Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	10 Crema de carbassó Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	11 Tallarins a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa de falafel ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	12 Coliflor amb patata Seià a la jardineria ¹ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Truita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
16 Lliure disposició	17 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de quinoa forn ¹ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	18 Sopa vegetal de lletres ^{1,3,9} Tofu jardineria ¹ tomàquet, ceba pastanaga, xampinyons Pa ¹ i fruita	19 Crema de carbassa Truita de patates Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	20 Mongeta seca estofada d'Ecoartesa (pastanaga, carbassó, ceba) Espinacs saltades amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
23 Crema de verdures Truita d'espinacs ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i iogurt artesà ⁷	24 Mongeta tendra i patata Tofu amb salsa tomàquet ⁶ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	25 Lenties amb hortalisses d'Ecoartesa ¹ (pastanaga, ceba, carbassó) Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	26 Arròs saltat amb xampinyos i carbassa Seià amb verdures ¹ (m. tendra, pastanaga, pèsols, patata) Pa ¹ i fruita	27 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa quinoa ¹ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica

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, plàtan, mandarina, taronja**

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