



MAIG 2026 MENÚ GENERAL



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

Fruita de temporada: poma, pera, taronja, plàtan, kiwi, maduixes, meló, préssec i síndria.

Postres làctiques de Danone.

Els menús estan supervisats pels laboratoris COBAC, SA.

Nutricionista: Sra. Sepsi Aiguadé, amb número de col·legiada 001312.



FESTIU

4

Llenties estofades amb verdures*

Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives

Fruita de temporada

5

Amanida de pasta* amb formatge, tomàquet, blat de moro i olives

Truita de patates i ceba amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

6

Crema de carbassó amb oli d'oliva*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

7

Mongeta tendra amb patata*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

8

Arròs amb sofregit de tomàquet*

Mandonguilles de vedella a la jardinera amb pèsols

logurt natural

11

Arròs a la napolitana

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

12

Crema de carbassa amb oli d'oliva*

Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet i olives

Fruita de temporada

13

Macarrons amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Filet de bacallà al forn amb daus de carbassó

Fruita de temporada

14

Cigrons de Casa Martí estofats amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams

Fruita del temps

15

Escudella casolana amb pasta*

Hamburguesa de pollastre amb patates xips

logurt natural

18

Mongeta tendra amb patata*

Croquetes de bacallà amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

19

Llenties estofades amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams i olives

Fruita de temporada

20

Arròs amb sofregit de tomàquet*

Cueta de rap al forn amb daus de pastanaga i pèsols

Fruita de temporada

21

Brou casolà amb pasta*

Pollastre del Bages rostit* amb patates a l'estil del xef*

Fruita de temporada

22

Tortel·linis de formatge amb pesto

Hamburguesa de verdures a la planxa amb enciam i olives*

Crep de xocolata

25

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

26

Ensaladilla russa*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i olives

Fruita de temporada

27

Arròs tres delícies

Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

28

Pizza de tonyina*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

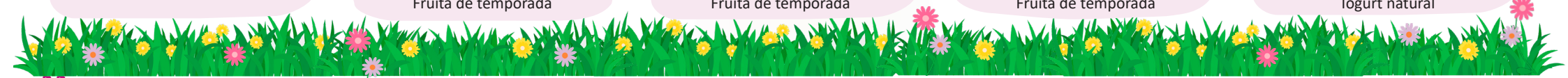
Fruita de temporada

29

Espirals amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Botifarra de porc a la planxa amb enciam i blat de moro

logurt natural





MAIG 2026 MENÚ GENERAL



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.
Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.
Fruita de temporada: poma, pera, taronja, plàtan, kiwi, maduixes, meló, prèsec i síndria.
Postres làctiques de Danone.
Els menús estan supervisats pels laboratoris COBAC, SA.
Nutricionista: Sra. Sepsi Aiguadé, amb número de col·legiada 001312.*



* Producte de proximitat

1 FESTIU

4 Triturat de patata, porro, mongeta tendra i seitons

Postres làctiques

5 Triturat de patata, bledes, ceba, carbassó, arròs i pollastre

Postres làctiques

6 Triturat de patata, espinacs, arròs i ou

Postres làctiques

7 Triturat de patata, pastanaga, carbassó, porro i vedella

Postres làctiques

8 Triturat de patata, pastanaga, mongeta, porro i cigrons

Postres làctiques

11 Triturat de patata, pastanaga, ceba, bledes i rosada

Postres làctiques

12 Triturat de patata, pastanaga, espinacs, porro i gall dindi

Postres làctiques

13 Triturat de patata, pastanaga, bròquil, arròs i ou

Postres làctiques

14 Triturat de patata, pastanaga, carbassó, porro i vedella

Postres làctiques

15 Triturat de patata, pastanaga, espinacs i pèsols

Postres làctiques

18 Triturat de patata, ceba, bròquil i rosada

Postres làctiques

19 Triturat de patata, pastanaga, mongeta tendra, ceba i cap de llom

Postres làctiques

20 Triturat de patata, porro, bledes, arròs i ou

Postres làctiques

21 Triturat de patata, pastanaga, espinacs, vedella

Postres làctiques

22 Triturat de patata, pastanaga, bròquil i mongetes seques

Postres làctiques

25 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

26 Triturat de patata, bledes, ceba, carbassó, arròs i pollastre

Postres làctiques

27 Triturat de patata, espinacs, arròs i ou

Postres làctiques

28 Triturat de patata, pastanaga, carbassó, porro i vedella

Postres làctiques

29 Triturat de patata, pastanaga, mongeta, porro i llenties

Postres làctiques





MAIG 2026 MENÚ HALAL



DILLUNS

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.
Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.
Fruita de temporada: poma, pera, taronja, plàtan, kiwi, maduixes, meló, préssec i síndria.
Postres làctiques de Danone.
Els menús estan supervisats pels laboratoris COBAC, SA.
Nutricionista: Sra. Sepsi Aiguadé, amb número de col·legiada 001312.

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4

Llenties estofades amb verdures*

Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives

Fruita de temporada

5

Amanida de pasta* amb formatge, tomàquet, blat de moro i olives

Truita de patates i ceba amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

6

Crema de carbassó amb oli d'oliva*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

7

Mongeta tendra amb patata*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

8

Arròs amb sofregit de tomàquet*

Croquetes de cigrons amb enciam i olives

logurt natural

11

Arròs a la napolitana

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

12

Crema de carbassa amb oli d'oliva*

Bunyols de bacallà amb tomàquet i olives

Fruita de temporada

13

Macarrons amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Filet de bacallà al forn amb daus de carbassó

Fruita de temporada

14

Cigrons de Casa Martí estofats amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams

Fruita del temps

15

Brou casolà de verdures* amb pasta

Pollastre del Bages rostit amb patates xips

logurt natural

18

Mongeta tendra amb patata*

Croquetes de bacallà amb barreja d'enciams

19

Llenties estofades amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams i olives

20

Arròs amb sofregit de tomàquet*

Cueta de rap al forn amb daus de pastanaga i pèsols

21

Brou casolà amb pasta*

Pollastre del Bages rostit* amb patates a l'estil del xef*

22

Tortelinis de formatge amb pesto

Hamburguesa de verdures a la planxa amb enciam i olives*

25

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

26

Ensaladilla russa*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i olives

Fruita de temporada

27

Arròs tres delícies

Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

28

Pizza de tonyina*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

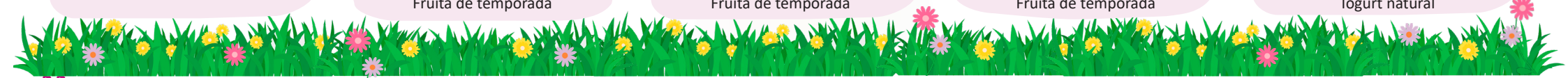
Fruita de temporada

29

Espirals amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Bunyols de bacallà amb enciam i blat de moro

logurt natural





MAIG 2026 MENÚ LLAR INFANTIL



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

*Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.
Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.
Fruita de temporada: poma, pera, taronja, plàtan, kiwi, maduixes, meló, prèsec i síndria.
Postres làctiques de Danone.
Els menús estan supervisats pels laboratoris COBAC, SA.
Nutricionista: Sra. Sepsi Aiguadé, amb número de col·legiada 001312.*



1 FESTIU

4 Llenties estofades amb verdures*

Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives

Fruita de temporada

5 Amanida de pasta*
amb formatge, tomàquet, blat de moro i olives

Truita de patates i ceba amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

6 Crema de carbassó amb oli d'oliva*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

7 Mongeta tendra amb patata*

Pollastre del Bages rostit*
amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

8 Arròs amb sofregit de tomàquet*

Mandonguilles de vedella a la jardinera amb pèsols

logurt natural

11 Arròs a la napolitana

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

12 Crema de carbassa amb oli d'oliva*

Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet i olives

Fruita de temporada

13 Macarrons amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Filet de bacallà al forn amb daus de carbassó

Fruita de temporada

14 Cigrons de Casa Martí estofats amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams

Fruita del temps

15 Escudella casolana amb pasta*

Hamburguesa de pollastre amb patates xips

logurt natural

18 Mongeta tendra amb patata*

Croquetes de bacallà amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

19 Llenties estofades amb verdures*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams i olives

Fruita de temporada

20 Arròs amb sofregit de tomàquet*

Cueta de rap al forn amb daus de pastanaga i pèsols

Fruita de temporada

21 Brou casolà amb pasta*

Pollastre del Bages rostit*
amb patates a l'estil del xef*

Fruita de temporada

22 Tortel·linis de formatge amb pesto

Hamburguesa de verdures a la planxa amb enciam i olives*

Crep de xocolata

25 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

26 Ensaladilla russa*

Pollastre del Bages rostit*
amb enciam i olives

Fruita de temporada

27 Arròs tres delícies

Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

28 Puré de verdures*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

29 Espirals amb sofregit de tomàquet* i formatge ratllat

Botifarra de porc a la planxa amb enciam i blat de moro

logurt natural





MAIG 2026 MENÚ SENSE GLUTEN



DILLUNS

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.
Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.
Fruita de temporada: poma, pera, taronja, plàtan, kiwi, maduixes, meló, préssec i síndria.
Postres làctiques de Danone.
Els menús estan supervisats pels laboratoris COBAC, SA.
Nutricionista: Sra. Sepsi Aiguadé, amb número de col·legiada 001312.

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



4 Llenties estofades amb verduretes*

Hamburguesa de vedella amb enciam i olives

Fruita de temporada

5 Amanida de pasta sense gluten amb formatge, tomàquet, blat de moro i olives

Truita de patates i ceba amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

6 Crema de carbassó amb oli d'oliva*

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

7 Mongeta tendra amb patata*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

8 Arròs amb sofregit de tomàquet*

Gall dindi a la planxa amb xampinyons

logurt natural

11 Arròs a la napolitana

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

12 Crema de carbassa amb oli d'oliva*

Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet i olives

Fruita de temporada

13 Macarrons sense gluten amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat

Filet de bacallà al forn amb daus de carbassó

Fruita de temporada

14 Cigrons de Casa Martí estofats amb verduretes*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams

Fruita del temps

15 Escudella casolana amb pasta sense gluten

Pollastre del Bages rostit* amb patates xips

logurt natural

18 Mongeta tendra amb patata*

Gall dindi a la planxa amb barreja d'enciams

Fruita de temporada

19 Llenties estofades amb verduretes*

Truita a la francesa amb barreja d'enciams i olives

Fruita de temporada

20 Arròs amb sofregit de tomàquet*

Cueta de rap al forn amb daus de pastanaga i pèsols

Fruita de temporada

21 Brou casolà amb pasta sense gluten

Pollastre del Bages rostit* amb patates a l'estil del xef*

Fruita de temporada

22 Macarrons sense gluten amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat

Hamburguesa de verdures a la planxa amb enciam i olives*

Fruita de temporada

25 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

26 Ensaladilla russa*

Pollastre del Bages rostit* amb enciam i olives

Fruita de temporada

27 Arròs tres delícies

Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga

Fruita de temporada

28 Pizza de tonyina sense gluten

Filet de lluç al forn amb patates a la lionesa

Fruita de temporada

29 Espirals sense gluten amb sofregit de tomàquet i formatge ratllat

Botifarra de porc a la planxa amb enciam i blat de moro

logurt natural

