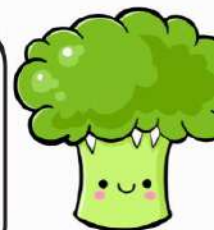




# MENÚ HALAL 2026

ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA. CREIXEM SALUDABLES



**4** Arròs integral amb verdures  
-----  
Trita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives  
-----  
Fruita

**5** Pèsols amb patates  
-----  
Pit de pollastre planza amb pebrot vermell escalivat  
-----  
logurt

**6** Crema de verdures (all porro, carbassó, pastanaga i patates)  
-----  
Cigrons sofregits amb ceba tomàquet  
-----  
Fruita

**7** Sopa de peix amb galets  
-----  
Hamburguesa de vedella amb vedella  
-----  
Fruita

**8** Pasta de lleties amb formatge parmesà  
-----  
Peix fresc amb tomàquet amanit i pastanaga  
-----  
Fruita

**11** Lleties a la jardinera  
-----  
Hamburguesa vegetal amb formatge  
-----  
Fruita

**12** Puré de carbassó i all porro  
-----  
Pollastre rostit  
-----  
Fruita

**13** Arròs blanc amb tomàquet  
-----  
Trita francesa amb pastanaga, iceberg i olives  
-----  
Fruita

**14** Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal  
-----  
Peix fresc amb amanida verda  
-----  
logurt

**15** Bledes amb patates bullides  
-----  
Salsitxes de porc amb samfaina (carbassó, albergínia, pebrot i tomàquet)  
-----  
Fruita

**18** Crema de carbassa  
-----  
Ragut de gall d'indi estofat  
-----  
Fruita

**19** Arròs tres delícies amb pèsols, blat de moro, pastanaga i pernil dolç  
-----  
Trita paisana amb enciam, rave i tomàquet  
-----  
Fruita

**20** Mongeta tendra amb patates  
-----  
Mandonguilles de vedella en salsa  
-----  
logurt

**21** Amanida russa (amb maionesa casera)  
-----  
Pit de pollastre amb verdures  
-----  
Fruita

**22** Pasta carbonara  
-----  
Bunyols de bacallà amb amanida  
-----  
Gelats

**25**  
-----  
**FESTIU**

**26** Arròs marinera  
-----  
Trita de patata amb amanida  
-----  
logurt

**27** Minestra de verdures  
-----  
Cuixetes de pollastre rostides  
-----  
Fruita

**28** Espaguetis integral napolitana  
-----  
Peix fresc amb enciam, blat de moro i olives  
-----  
Fruita

**29** Lleties de l'àvia (amb verdures)  
-----  
Amanida de patata (patata, tonyina, olives, pastana i ou)  
-----  
Fruita



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat



Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

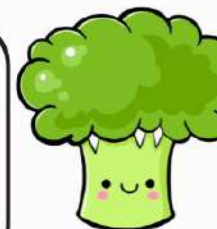


Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



# MENÚ SENSE LLEGUMS MAIG 2026

ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA, CREIXEM SALUDABLES



**4** Arròs integral amb  
verdures  
-----  
Trita de carbassó amb  
enciam, tomàquet i olives  
-----  
Fruita

**5** Espinacs amb patates  
-----  
Pit de pollastre planxa amb  
pebrot vermell escalivat  
-----  
logurt

**6** Crema de verdures  
(all porro, carbassó,  
pastanaga i patates)  
-----  
Cigrons sofregits amb ceba  
tomàquet  
-----  
Fruita

**7** Sopa de peix amb  
galets  
-----  
Hamburguesa de vedella  
amb vedella  
-----  
Fruita

**8** Pasta de lleties  
amb formatge  
parmesà  
-----  
Peix fresc amb tomàquet  
amanit i pastanaga  
-----  
Fruita

**11** Fideus a la jardinera  
-----  
Hamburguesa vegetal  
amb formatge  
-----  
Fruita

**12** Puré de carbassó  
i all porro  
-----  
Pollastre rostit  
-----  
Fruita

**13** Arròs bolanc amb  
tomàquet  
-----  
Trita francesa amb  
pastanaga, iceberg i olives  
-----  
Fruita

**14** Macarrons integrals  
amb bolonyesa vegetal  
-----  
Peix fresc amb  
amanida verda  
-----  
logurt

**15** Bledes amb patates  
bullides  
-----  
Salsitxes de porc amb  
samfaina (carbassó,  
albergínia, pebrot i tomàquet)  
-----  
Fruita

**18** Crema de  
carbassa  
-----  
Ragut de gall  
d'indi estofat  
-----  
Fruita

**19** Arròs tres delícies  
amb pèsols, blat de moro,  
pastanaga i pernil dolç  
-----  
Trita paisana amb enciam,  
rave i tomàquet  
-----  
Fruita

**20** Bròquil  
amb patates  
-----  
Mandonguilles de vedella  
en salsa  
-----  
logurt

**21** Amanida russa  
(sense pèsols)  
-----  
Pit de pollastre amb  
verdures  
-----  
Fruita

**22** Pasta carbonara  
-----  
Bunyols de bacallà amb  
amanida  
-----  
Gelats

**25**  
-----  
**FESTIU**  
-----

**26** Arròs marinera  
-----  
Trita de patata amb  
amanida  
-----  
logurt

**27** Minestra de  
verdures  
-----  
Cuixetes de pollastre  
rostides  
-----  
Fruita

**28** Espaguetis integral  
napolitana  
-----  
Peix fresc amb enciam,  
blat de moro i olives  
-----  
Fruita

**29** Puré de carbassó i  
pastanaga  
-----  
Amanida de patata (patata,  
tonyina, olives, pastana i  
ou)  
-----  
Fruita



Els nostres proveïdors són  
de proximitat i serveixen productes  
de màxima qualitat



Ens basem en les guies  
d'alimentació saludable  
de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva  
verge per amanir



Utilitzem la sal iodada  
en totes les  
preparacions



# MENÚ SENSE OU MAIG 2026

ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA. CREIXEM SALUDABLES



**4** Arròs integral amb  
verdures  
-----  
Trita sense ou amb farina  
de cigró farcida  
de carbassó  
-----  
Fruita

**5** Pèsols amb patates  
-----  
Pit de pollastre planxa amb  
pebrot vermell escalivat  
-----  
logurt

**6** Crema de verdures  
(all porro, carbassó,  
pastanaga i patates)  
-----  
Cigrons sofregits amb ceba  
tomàquet  
-----  
Fruita

**7** Sopa de peix amb  
galets  
-----  
Hamburguesa de vedella  
amb vedella  
-----  
Fruita

**8** Pasta de lleties  
amb formatge  
parmesà  
-----  
Peix fresc amb tomàquet  
amanit i pastanaga  
-----  
Fruita

**11** Lleties a la  
jardinera  
-----  
Hamburguesa vegetal  
amb formatge  
-----  
Fruita

**12** Puré de carbassó  
i all porro  
-----  
Pollastre rostit  
-----  
Fruita

**13** Arròs bolanc amb  
tomàquet  
-----  
Bistec amb pastanaga,  
iceberg i olives  
-----  
Fruita

**14** Macarrons integrals  
amb bolonyesa vegetal  
-----  
Peix fresc amb  
amanida verda  
-----  
logurt

**15** Bledes amb patates  
bullides  
-----  
Salsitxes de porc amb  
samfaina (carbassó,  
albergínia, pebrot i tomàquet)  
-----  
Fruita

**18** Crema de  
carbassa  
-----  
Ragut de gall  
d'indi estofat  
-----  
Fruita

**19** Arròs tres delícies  
amb pèsols, blat de moro,  
pastanaga i pernil dolç  
-----  
Trita sense ou amb farina  
de cigró farcida de patata  
-----  
Fruita

**20** Mongeta tendra  
amb patates  
-----  
Mandonguilles de vedella  
en salsa  
-----  
logurt

**21** Amanida russa (amb  
maionesa casera)  
-----  
Pit de pollastre amb  
verdures  
-----  
Fruita

**22** Pasta carbonara  
-----  
Bunyols de bacallà amb  
amanida  
-----  
Gelats

**25**  
-----  
**FESTIU**  
-----

**26** Arròs marinera  
-----  
Trita sense ou amb farina  
de cigró farcida  
de carbassó  
-----  
logurt

**27** Minestra de  
verdures  
-----  
Cuixetes de pollastre  
rostides  
-----  
Fruita

**28** Espaguetis integral  
napolitana  
-----  
Peix fresc amb enciam,  
blat de moro i olives  
-----  
Fruita

**29** Lleties de l'àvia  
( amb verdures )  
-----  
Amanida de patata (patata,  
tonyina, olives, pastana )  
-----  
Fruita



Els nostres proveïdors són  
de proximitat i serveixen productes  
de màxima qualitat



Ens basem en les guies  
d'alimentació saludable  
de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva  
verge per amanir

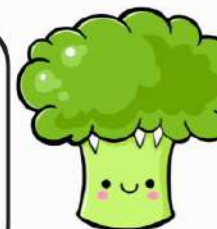


Utilitzem la sal iodada  
en totes les  
preparacions



# MENÚ SENSE PEIX MAIG 2026

ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA. CREIXEM SALUDABLES



**4** Arròs integral amb  
verdures  
-----  
Trita de carbassó amb  
enciam, tomàquet i olives  
-----  
Fruita

**5** Pèsols amb patates  
-----  
Pit de pollastre planza amb  
pebrot vermell escalivat  
-----  
logurt

**6** Crema de verdures  
(all porro, carbassó,  
pastanaga i patates)  
-----  
Cigrons sofregits amb ceba  
tomàquet  
-----  
Fruita

**7** Sopa de peix amb  
galets  
-----  
Hamburguesa de vedella  
amb vedella  
-----  
Fruita

**8** Pasta de lleties  
amb formatge  
parmesà  
-----  
Bistec amb tomàquet  
amanit i pastanaga  
-----  
Fruita

**11** Lleties a la  
jardinera  
-----  
Hamburguesa vegetal  
amb formatge  
-----  
Fruita

**12** Puré de carbassó  
i all porro  
-----  
Pollastre rostit  
-----  
Fruita

**13** Arròs blanc amb  
tomàquet  
-----  
Trita francesa amb  
pastanaga, iceberg i olives  
-----  
Fruita

**14** Macarrons integrals  
amb bolonyesa vegetal  
-----  
Llom adovat amb amanida  
verda  
-----  
logurt

**15** Bledes amb patates  
bullides  
-----  
Salsitxes de porc amb  
samfaina (carbassó,  
albergínia, pebrot i tomàquet)  
-----  
Fruita

**18** Crema de  
carbassa  
-----  
Ragut de gall  
d'indi estofat  
-----  
Fruita

**19** Arròs tres delícies  
amb pèsols, blat de moro,  
pastanaga i pernil dolç  
-----  
Trita paisana amb enciam,  
rave i tomàquet  
-----  
Fruita

**20** Mongeta tendra  
amb patates  
-----  
Mandonguilles de vedella  
en salsa  
-----  
logurt

**21** Amanida russa (amb  
maionesa casera)  
-----  
Pit de pollastre amb  
verdures  
-----  
Fruita

**22** Pasta carbonara  
-----  
Bunyols amb amanida  
-----  
Gelats

**25**  
-----  
**FESTIU**

**26** Arròs marinera  
-----  
Trita de patata amb  
amanida  
-----  
logurt

**27** Minestra de  
verdures  
-----  
Cuixetes de pollastre  
rostides  
-----  
Fruita

**28** Espaguetis integral  
napolitana  
-----  
Cunill amb enciam,  
blat de moro i olives  
-----  
Fruita

**29** Lleties de l'àvia  
( amb verdures)  
-----  
Amanida de patata (patata,  
tonyina, olives, pastana i  
ou)  
-----  
Fruita



Els nostres proveïdors són  
de proximitat i serveixen productes  
de màxima qualitat



Ens basem en les guies  
d'alimentació saludable  
de la Generalitat de Catalunya



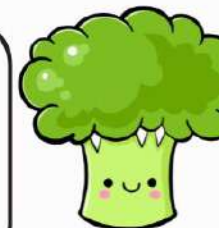
Utilitzem l'oli d'oliva  
verge per amanir



Utilitzem la sal iodada  
en totes les  
preparacions

# MENÚ VEGETARIÀ MAIG 2026

ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA. CREIXEM SALUDABLES



**4** Arròs integral amb  
verdures  
-----  
Trita de carbassó amb  
enciam, tomàquet i olives  
-----  
Fruita

**5** Pèsols amb patates  
-----  
Canelons d'espínacs amb  
beixamel vegetal  
-----  
logurt

**6** Crema de verdures  
(all porro, carbassó,  
pastanaga i patates)  
-----  
Cigrons sofregits amb ceba  
tomàquet  
-----  
Fruita

**7** Sopa de peix amb  
galets  
-----  
Seitan arrebossat  
amb amanida verda  
-----  
Fruita

**8** Pasta de lleties  
amb formatge  
parmesà  
-----  
Curry de cigrons  
amb verdures  
-----  
Fruita

**11** Lleties a la  
jardinera  
-----  
Hamburguesa vegetal  
amb formatge  
-----  
Fruita

**12** Puré de carbassó  
i all porro  
-----  
Boles de cigrons amb  
salsa de tomàquet  
-----  
Fruita

**13** Arròs blanc amb  
tomàquet  
-----  
Tofu amb salsa teriyaki  
i verdures saltejades  
-----  
Fruita

**14** Macarrons integrals  
amb bolonyesa vegetal  
-----  
Llom vegetal adobat  
amb amanida  
-----  
logurt

**15** Bledes amb patates  
bullides  
-----  
Salsitxes vegetals amb  
samfaina (carbassó,  
albergínia, pebrot i tomàquet)  
-----  
Fruita

**18** Crema de  
carbassa  
-----  
Tofu saltejat  
amb verdures  
-----  
Fruita

**19** Arròs tres delícies  
amb pèsols, blat de moro,  
pastanaga i pernil dolç  
-----  
Albergínia farcida de  
verdures i quinoa  
-----  
Fruita

**20** Mongeta tendra  
amb patates  
-----  
Hamburguesa de quinoa i  
verdures al forn  
-----  
logurt

**21** Amanida russa (amb  
maionesa casera)  
-----  
Saltejat de tofu amb  
verdures i patata  
-----  
Fruita

**22** Pasta carbonara vegetal  
-----  
Bunyols de bacallà  
vegetals amb amanida  
-----  
Gelats

**25**  
-----  
**FESTIU**

**26** Arròs marinera  
-----  
Trita de patata amb  
amanida  
-----  
logurt

**27** Minestra de  
verdures  
-----  
Saltejat de verdures amb  
tempeh i cuscus integral  
-----  
Fruita

**28** Espaguetis integral  
napolitana  
-----  
Tofu al forn amb  
amanida  
-----  
Fruita

**29** Lleties de l'àvia  
(amb verdures)  
-----  
Amanida de patata (patata,  
tonyina, olives, pastana i  
ou)  
-----  
Fruita



Els nostres proveïdors són  
de proximitat i serveixen productes  
de màxima qualitat



Ens basem en les guies  
d'alimentació saludable  
de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva  
verge per amanir



Utilitzem la sal iodada  
en totes les  
preparacions



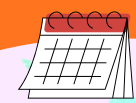
# Menú especial de Maig



Club del migdia

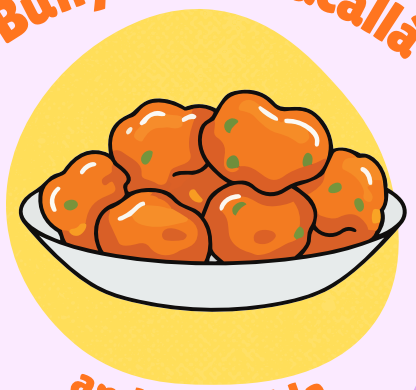


22 de Maig



Pasta carbonara

Bunyols de bacallà



amb amanida

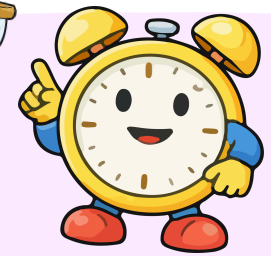


Gelat



ESCAPE ROOM

El rellotge parat



Supera la prova,  
aconsegueix la clau  
i enganxa-la al teu passaport.

