

MENÚ FEBRER 2026

Dilluns

2

SOPA D'AU AMB ARRÒS
TRUITA DE PATATA I CEBA
AMB TOMÀQUET AMANIT
PEÇA DE FRUITA

Dimarts

3

CREMA DE CARBASSA
HAMBURGUESA DE
VEDELLA AMB PATATES
ROSSES
PEÇA DE FRUITA

Dimecres

4

CIGRONS ESTOFATS
POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA VERDA
IOGURT

Dijous

5

BRÒQUIL AMB PATATA I UN
RAIG D'OLI
MANDONGUILLES
VEGETALS (SOJA) AMB
TOMÀQUET
PEÇA DE FRUITA

Divendres

6

MACARRONS INTEGRALS A
LA NAPOLITANA AMB
FORMATGE RATLLAT
LLIMANDA AMB LLIT DE
CEBA I AMANIDA
PEÇA DE FRUITA

9

MENESTRA DE
VERDURES D'HIVERN*
PIZZA DE PERNIL I
FORMATGE
PEÇA DE FRUITA

10

RISSOTTO DE BOLETS
TRUITA FRANCESA AMB
BASTONETS DE
PASTANAGA
PEÇA DE FRUITA

11

CREMA DE COLIFLOR, PORRO I
PASTANAGA AMB ROSTES
FALÀFEL AL FORN (FETS A
CUINA) AMB ENCIAM
I PASTANAGA
GELATINA

12

MONGETA SECA A L'ALLET
BOTIFARRA AMB
XAMPINYONS
PEÇA DE FRUITA

13

ESPAGUETIS INTEGRALS AMB
SOFREGIT DE TOMÀQUET
PEIX FRESC SEGONS
DISPONIBILITAT DE LLOTJA
AMANIDA
PEÇA DE FRUITA

16

ESCOLL
SALSA

CARNIVAL

17

ESPIRALS INTEGRALS AMB
SALSA A ESCOLLIR
(TOMÀQUET O CARBONARA)
TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA
AMB AMANIDA
PEÇA DE FRUITA

18

SOPA DE BROU
PERNILETS DE POLLASTRE
AL FORN AMB PATATA
PANADERA
PEÇA DE FRUITA

19

ESTOFAT DE PATATES
LLUÇ AL FORN AMB LLIT DE
PASTANAGA I CEBA
IOGURT

20

AMANIDA COMPLETA**
ARRÒS DE MUNTANYA AMB
COSTELLA DE PORC
PEÇA DE FRUITA

23



CREMA DE PASTANAGA
AMB ROSTES
MACARRONS INTEGRALS
AMB BOLONYESA DE SOJA
TEXTURITZADA
PEÇA DE FRUITA

24

LLENTIES GUISADES AMB
VERDURES
PINXOS DE GALL D'INDI
ADOBAT AMB ENCIAM I
OLIVES
PEÇA DE FRUITA

25

ARRÒS AMB TOMÀQUET
SEITÓ FREGIT AMB
AMANIDA VERDA
IOGURT

26

DIA A ESCOLLIR

27

ESCUDELLA AMB CIGRON
TRUITA DE PATATES I CEBA
AMB TOMÀQUET AMANIT
PEÇA DE FRUITA

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
**tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives



***9 FEBRER**
DIA MUNDIAL
DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia amb una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCOLL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

PROPOSTA SOPARS

Dilluns

2

Pastís d'espínacs i patata
amb beixamel
Pollastre al forn amb
bastonets de pastanaga
logurt amb daus de fruita

Dimarts

3

Arròs integral amb salsa
de tomàquet
Ou a la planxa amb
amanida
Got de llet sencera

Dimecres

4

Vichyssoise calenta
Calamars a la romana
casolans amb amanida
Peça de fruita

Dijous

5

Sopa de fideus integrals amb
rodanxes de pastanaga
Salsitxes de porc a la planxa
amb patates rosses al forn
logurt amb daus de fruita

Divendres

6

Fajites de verdures i daus
de tofu
Tomàquet amanit
Got de beguda d'avellanes

9



Caldo d'au amb mill
Pernillets de gall d'indi
al forn amb lloer,
ceba i patata
Formatge fresc

10

Hummus amb bastonets de
pastanaga
Croquetes de bolets al forn
Got de beguda de civada

11

Macarrons amb salsa
d'espínacs, ceba i nata i
pinyons
Rap a l'allet i amanida
Peça de fruita

12

Crema de carbassa amb
pipes de carbassa
Pollastre al curry amb
flamet d'arròs basmati
logurt

13

Pisto de verdures
Pa integral amb tomàque i
truita francesa
Mató

16



CARNIVAL

17

Bròquil romanesc amb
patata i un raig d'oli d'oliva
verge
Mandonguilles de lleties
casolanes amb salsa de
tomàquet
logurt de soja

18

Fideus orientals amb soja i
verdures
Salmó a la planxa amb
amanida
logurt

19

Arròs integral amb
verdures
Pollastre a la planxa amb
herbes provençals i
bastonets de pastanaga
Formatge fresc

20

Escudella amb cigrons
Pollastre arrebossat i
amanida
Peça de fruita

23

Sopa de lletres
Pollastre al forn amb llit de
patata, tomàquet i ceba
Peça de fruita

24

Mini "hamburgueses" de
patata i verdures
Ou dur amb salsa de
tomàquet i amanida
logurt



25

Coliflor amb patata i un
raig d'oli d'oliva verge
Falàfel fet a casa al forn
Got de beguda d'atmelles

26

Arròs integral amb bolets
Sèpia amb all i julivert i
amanida
Mató

27

Crema de pastanaga
Pizza quatre formatges
logurt

Les begudes vegetals, si són en substitució dels làctics, han de ser enriquides en calci.

MINI "HAMBURGUESES" DE PATATA I VERDURA



Ingredients (4p.):

Ingredients:

- 500g de patata
- 2 pastanagues
- ½ carbassó
- 1 ceba
- 1 cullerada sopera de farina
- Sal i pebre

Preparació:

1. Rallem la patata, la ceba, les pastanagues i el carbassó.
2. Posem les patates i verdures al centre d'un drap de cotó, fem un farcellet, i ho escorrem bé tot per a que deixi anar l'aigua.
3. Barregem les patates i les verdures amb la farina i formem petites hamburguesetes.
4. Les coem pels dos costats a la planxa



Per a més receptes
seguiu-nos a ecentreviusa

MENÚ FEBRER 2026

BAIX EN SORBITOL

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa d'au amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Llimanda amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de pernil i formatge Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16 ESCULL SALSAS	17 Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara) Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	20 Amanida verda amb formatge fresc i rostes Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Seitó fregidat amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata

Fruites a evitar: poma, pera, préssec, cireres, prunes, albercocs, nectarines, mango, figues i dàtils i altre fruita seca.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia amb una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primeres de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE LACTOSA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa d'au amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt sense lactosa	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat sense lactosa Llimanda amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de pernil i formatge sense lactosa Peça de fruita	10 Rissotto de bolets amb formatge sense lactosa Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16 CARNIVAL	17 ESCULL SALSA Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara amb nata vegetal) Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt sense lactosa	20 Amanida completa** Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Seitó fregidet amb amanida verda logurt sense lactosa	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
**tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives

Les cremes i salses són sense làctics ni derivats, en el cas de que en continguin seran sense lactosa o d'origen vegetal.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE LÀCTICS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2	3	4	5	6
Sopa d'au amb arròs Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda Peça de fruita	Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	Macarrons integrals a la napolitana Llimanda amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9	10	11	12	13
Menestra de verdures d'hivern* Pizza de pernil sense formatge Peça de fruita	Arròs amb bolets Truita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16	17	18	19	20
CARNIVAL	ESCOLL SALSAS Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara amb nata vegetal) Truita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba Peça de fruita	Amanida completa** Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23	24	25	26	27
Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	Arròs amb tomàquet Seitó fregidet amb amanida verda Peça de fruita	DIA A ESCOLLIR	Escudella amb cigrons Truita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata

**tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives

Les cremes i salses són sense làctics ni derivats, en el cas de que en continguin seran d'origen vegetal.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE GLUTEN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa d'au amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) sense gluten amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons sense gluten a la napolitana amb formatge ratllat Llimanda amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza sense gluten de pernil i formatge Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes sense gluten Falàfel al forn (fets a cuina) sense gluten amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	13 Espaguetis sense gluten amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16 ESCULL SALSA	17 Espirals sense gluten amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara) Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	20 Amanida completa** Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes sense gluten Macarrons sense gluten amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Mongetes seques guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Seitò fregidat amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
**tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia amb una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE PORC

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa d'au amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Llimanda amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de gall d'indi i formatge Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Pollastre al forn amb xampinyons Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16 CARNIVAL	17 Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet) Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	20 Amanida completa Arròs de muntanya amb magre de vedella Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Seitó fregidet amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
Els caldos i les llegums són sense porc ni derivats.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUILL SALSAS Dues salses a escollir

Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE PEIX NI MARISC

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa d'au amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Gall d'indi amb llit de ceba i amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de pernil dolç i formatge Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Pollastre a la planxa amb amanida Peça de fruita
16 ESCULL SALSAS	17 Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara) Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Gall d'indi al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	20 Amanida completa Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primeres de qualitat i magres.



ESCULL SALSAS Dues salses a escollir

Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE CARN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa vegetal amb arròs Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa vegetal amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Amanida amb formatge fresc i poma logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Llimanda a la planxa amb amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de formatges Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Truita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Xampinyons amb patata Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16 CARNIVAL	17 Espirals integrals amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa vegetal Cigrons guisats amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	20 Amanida completa Arròs de muntanya amb tofu Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Amanida amb pera, blat de moro i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Seitó fregidet amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella vegetal amb cigrons Truita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
Tots els caldos i les llegums són sense carn ni derivats.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia amb una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

OVOLACTEOVEGETARIÀ

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Sopa vegetal amb arròs Trita de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	3 Crema de carbassa Hamburguesa vegetal amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	4 Cigrons estofats Amanida amb formatge fresc i poma logurt	5 Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Remenat d'ou i bolets amb amanida Peça de fruita
9 Menestra de verdures d'hivern* Pizza de formatges Peça de fruita	10 Rissotto de bolets Trita francesa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	11 Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam Gelatina	12 Mongeta seca a l'allet Xampinyons amb patata Peça de fruita	13 Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Trita francesa i amanida Peça de fruita
16 CARNIVAL	17 Espirals integrals amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	18 Sopa vegetal Cigrons guisats amb patata panadera Peça de fruita	19 Estofat de patates Trita de pastanaga i ceba amb tomàquet amanit logurt	20 Amanida completa Arròs de muntanya amb tofu Peça de fruita
23 Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	24 Llenties guisades amb verdures Amanida amb pera i olives Peça de fruita	25 Arròs amb tomàquet Trita d'espàrrecs verds i ceba amb amanida verda logurt	26 DIA A ESCOLLIR	27 Escudella vegetal amb cigrons Trita de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata
Tots els caldos i les llegums són sense carn ni derivats.



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primeres de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2026

SENSE OU

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2	3	4	5	6
Sopa d'au amb arròs Gall d'indi al forn amb llit de patata i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita	Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb patates rosses (fetes a cuina) Peça de fruita	Cigrons estofats Pollastre a la planxa amb amanida verda logurt	Bròquil amb patata i un raig d'oli Mandonguilles vegetals (soja) amb tomàquet Peça de fruita	Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Llimanda amb llit de ceba i tomàquet al forn Peça de fruita
9	10	11	12	13
Menestra de verdures d'hivern* Pizza de pernil dolç i formatge Peça de fruita	Risotto de bolets Pollastre a la planxa amb bastonets de pastanaga Peça de fruita	Crema de coliflor, porro i pastanaga amb rostes Falàfel al forn (fets a cuina) amb enciam i pastanaga Gelatina	Mongeta seca a l'allet Botifarra amb xampinyons Peça de fruita	Espaguetis integrals amb sofregit de tomàquet i ceba Peix fresc segons disponibilitat de llotja i amanida Peça de fruita
16	17	18	19	20
CARNIVAL	ESCULL SALSAS Espirals integrals amb salsa a escollir (tomàquet o carbonara) Gall d'indi al forn amb llit carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita	Sopa de brou Pernilets de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita	Estofat de patates Lluç al forn amb llit de pastanaga i ceba logurt	Amanida completa Arròs de muntanya amb costella de porc Peça de fruita
23	24	25	26	27
Crema de pastanaga amb rostes Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Peça de fruita	Llenties guisades amb verdures Pinxos de gall d'indi adobat amb enciam i olives Peça de fruita	Arròs amb tomàquet Seitó fregidat amb amanida verda logurt	DIA A ESCOLLIR	Escudella amb cigrons Pollastre al forn amb llit de patates i ceba amb tomàquet amanit Peça de fruita

*coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata



*9 FEBRER DIA MUNDIAL DE LA PIZZA

La pizza va néixer a Itàlia, però abans es feia com una "torrada" amb ingredients per sobre per aprofitar el que hi havia a casa. La Margherita té tomàquet, formatge i alfàbrega perquè s'assembla als colors de la bandera d'Itàlia. I un truc curiós: quan la massa reposa, s'omple de bombolletes d'aire... per això queda esponjosa i cruixent!

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal