

MENÚ GENER 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

**Feliç any
2026!**


2

FESTIU

5 **Nit de Reis**
FESTIU

6 **Dia dels Reis
Mags d'Orient**


7

FESTIU

8

Espaguetis integrals
a la napolitana*

Truita de tonyina*
amb enciam i olives

Fruita

9

Crema de verdures
i cigrons amb
crostons de pa*

Arròs de Muntanya*

Fruita

12

Mongeta verda amb
patata i pastanaga

**Croquetes de
pollastre*** amb
enciam i tomàquet

Fruita

13

Macarrons integrals
gratinats al forn*

Truita a la francesa*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

14

Arròs del delta
saltejat amb llenties
pardines*

**Filet de llenguado al
forn*** amb samfaina

Fruita

15

Crema de carbassó
i pastanaga amb
crostons de pa*

**Estofat de gall dindi
amb pèsols i
patates dau**

Fruita

16

Escudella amb
cigrons*

**Cuixa de pollastre al
forn amb enciam i
blat de moro**

Fruita

19

Cigrons estofats
amb verdures*

Truita de formatge*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

20

Crema de pastanaga
i mongeta blanca
amb crostons de pa*

**Salsitxes de
pollastre*** amb
patates fregides

Fruita

21

Espaguetis integrals
a la carbonara*

Gall dindi adobat*
amb enciam i
tomàquet

Fruita

22

Patates estofades

Seitons a l'andalusa*
amb enciam i olives

Fruita

23

Arròs amb verdures*

**Fricandó de vedella
amb bolets***

Fruita

26

Espirals amb salsa
de tomàquet*

Lluç a la planxa*
amb enciam i blat
de moro

Fruita

27

Llenties estofades*

Truita de pernil dolç*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

28

Sopa de peix amb
arròs*

**Pollastre al forn amb
xips de carbassa**

Fruita

29

Trinxat de col i
patata

Maires a l'andalusa*
amb enciam i
tomàquet

Fruita

30

Crema de carbassó
i cigrons amb
crostons de pa*

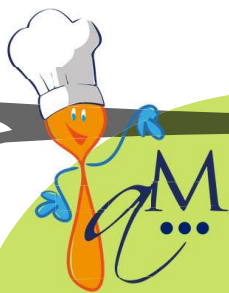
Canelons gratinats*

Fruita

- Tots els àpats van acompanyats de pa integral i aigua
- Cuinem amb oli d'oliva verge extra
- El menú pot experimentar alguna modificació, en cas de força major
- *Plats amb al·lèrgens de declaració obligatòria

FRUITES DEL MES:





MENÚ GENER VEGETARIÀ 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

**Feliç any
2026!**



2

FESTIU

5 **Nit de Reis**

FESTIU

6 **Dia dels Reis
Mags d'Orient**



7

FESTIU

8

Espaguetis integrals
a la napolitana*

Truita a la francesa*
amb enciam i olives

Fruita

9

Crema de verdures
i cigrons amb
crostons de pa*

**Arròs de Muntanya
vegetal***

Fruita

12

Mongeta verda amb
patata i pastanaga

Croquetes vegetals*
amb enciam i
tomàquet

Fruita

13

Macarrons integrals
gratinats al forn*

Truita a la francesa*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

14

Minestra de
verdures

**Arròs del delta
saltejat amb lleties
pardines**

Fruita

15

Crema de carbassó i
pastanaga amb
crostons de pa*

Tofu saltejat* amb
pèsols i patates dau

Fruita

16

Sopa de verdures
amb galets* i cigrons

**Hamburguesa
vegetal*** amb
enciam i blat de
moro

Fruita

19

Cigrons estofats
amb verdures*

Truita de formatge*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

20

Crema de pastanaga
i mongeta blanca
amb crostons de pa*

Salsitxes vegetals*
amb patates
fregides

Fruita

21

Espaguetis integrals
amb salsa de
tomàquet*

Tofu adobat* amb
enciam i tomàquet

Fruita

22

Patates estofades

**Hamburguesa
vegetal*** amb
enciam i olives

Fruita

23

Arròs amb verdures*

**Fricandó de seitan
amb bolets***

Fruita

26

Espirals amb salsa
de tomàquet*

**Hamburguesa
vegetal*** amb
enciam i blat de
moro

Fruita

27

Lleties estofades
amb verdures

Truita a la francesa*
amb enciam i
pastanaga

Fruita

28

Sopa de verdures
amb arròs*

Seitan al forn* amb
xips de carbassa

Fruita

29

Trinxat de col i
patata s/bacó

Tofu saltejat* amb
verdures

Fruita

30

Crema de carbassó
i cigrons amb
crostons de pa*

Salsitxes vegetals*
amb enciam i olives

Fruita

- Tots els àpats van acompanyats de pa integral i aigua
- Cuinem amb oli d'oliva verge extra
- El menú pot experimentar alguna modificació, en cas de força major
- *Plats amb al·lèrgens de declaració obligatòria

FRUITES DEL MES:



Els menús estan elaborats i revisats per una dietista-nutricionista. Nº Col·legiada: CAT947.