



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ BASAL

ABRIL 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 SETMANA SANTA	2 SETMANA SANTA	3 SETMANA SANTA
6 SETMANA SANTA	7 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata ³ Blat de moro i olives Pa ¹ i fruita almivar	8 Sopa de brou d'au amb pasta ¹ Bacallà amb ceba, tomàquet i patata ⁴ Pa ¹ i lacti ⁷	9 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Estofat de porc amb patates Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de verdures Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
13 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella ecològica de can mabres amb patates Pa ¹ i fruita	14 Amanida d'arròs ^{3,4} (tonyina, ou dur, pastanaga) Gall d'indi amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	15 Lenties ecològiques amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Patates estofades amb verdures Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Menú escollit pels alumnes Macarrons amb tomàquet ¹ Pit de pollastre arrebossat ^{1,3} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i macedònia
20 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa ¹ i fruita ecològica	21 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Arròs tres delícies ³ (blat de moro, pastanaga i truita) Truita de patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	23 Sant Jordi Crema de verdura Pernilets de pollastre al forn Patates xips Pa ¹ i pastisset ^{1,3,7}	24 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Croquetes de carn d'olla ^{1,2,3,4,6,14} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
27 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Mandonguilles de vedella a la jardinera Pa ¹ i fruita	29 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	30 Coliflor amb patata Estofat de gall d'indi al curry 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixes

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