



# Insitut Escola Coves d'en Gimany

## MENÚ BASAL

JUNY 2026



corerestauracio.com  
@corerestauracio  
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de vedella i patates Pa <sup>1</sup> i fruita	2 Arròs amb tomàquet Trita de verdures <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Mongeta verda i patata Gall d'indi amb verdures Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup>	4 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	5 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Estofat de vedella amb verdures Pa <sup>1</sup> i fruita	9 <b>Menú escollit pels alumnes</b> Brou d'au amb pasta de pistons <sup>1,3</sup> Pollastre a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i Pastís	10 Amanida de cigrons <sup>4</sup> (tonyina, olives, tomàquet) Trita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup>	11 Crema de porros Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita	12 Llaçets amb tomàquet <sup>1</sup> <b>Peix fresc s/mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (ou dur, tomàquet, olives) Hamburguesa de <b>vedella ecològica</b> Patates xips Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup>	17 Arròs 3 delícies <sup>3</sup> (truita, pèsols, pastanaga) Bacallà al forn amb samfaina <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	18 Crema de verdures Trita de patata <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	19 <b>FESTA DE FI DE CURS!</b> Amanida russa amb tonyina <sup>4,3</sup> (tomaquet, ou i olives) Pollastre arrebossat cassolà <sup>1,3,6,7</sup> Patates xips Gelats
22	23	<b>BONES VACANCES D'ESTIU!</b>		
29	30			

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, síndria, meló, plàtan canari, albercoc.**

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
- PROTEÏNA VEGETAL