



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ VEGETARIÀ

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 Seità amb ceba, tomàquet i patata ⁴ Pa ¹ i lacti ⁷	9 Amanida de llegums ³ (tomàquet, ou dur) Estofat de tofu amb patates Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de verdures Hamburguesa vegetal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
13 Bròquil amb patata Hamburguesa de vegetal amb patates Pa ¹ i fruita	14 Amanida d'arròs ³ (ou dur, pastanaga) Tofu amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	15 Llentilles ecològiques amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Patates estofades amb verdures Hamburguesa vegetal Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Menú escollit pels alumnes Macarrons amb tomàquet ¹ Seità arrebossat Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i macedònia
20 Mongeta verda i patata Estofat de tofu (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa ¹ i fruita ecològica	21 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Seità al forn 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 Tofu al forn Patates xips Pa ¹ i pastisset ^{1,3,7}	24 Amanida de llegums ³ (tomàquet, ou dur) Seità al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
27 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Tofu al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Amanida de llegums ^{4,3} (tomàquet, ou dur) Seità 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 Hamburguesa vegetal 47mb verdures 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



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE OU

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 Gall d'indi al forn 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 (tonyina, tomàquet) 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 ⁴ (tonyina, pastanaga) Gall d'indi amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	15 Llentilles ecològiques amb verdures Gall d'indi al forn 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 <u>Menú escollit pels alumnes</u> Macarrons amb tomàquet ¹ Fingers de pollastre sense al·lèrgens 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 s/ou amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Arròs tres delícies (blat de moro, pastanaga) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	23 Sant Jordi Crema de verdura Pernilets de pollastre al forn Patates xips Pa ¹ i postre sense ou	24 Amanida de llegums ⁴ (tonyina, tomàquet) Fingers de pollastre sense al·lèrgens Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
27 Macarrons s/ou amb tomàquet Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Amanida de llegums ⁴ (tonyina, tomàquet) Mandonguilles de vedella a la jardineria Pa ¹ i fruita	29 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	30 Coliflor amb patata Estofat de gall dindi amb verdures 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



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE GLUTEN

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 s/gluten i fruita almivar	8 Sopa de brou d'au amb pasta s/gluten Bacallà amb ceba, tomàquet i patata ⁴ Pa s/gluten i lacti ⁷	9 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Estofat de porc amb patates Pa s/gluten i fruita ecològica	10 Crema de verdures Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica
13 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella ecològica de can mabres amb patates Pa s/gluten i fruita	14 Amanida d'arròs ^{3,4} (tonyina, ou dur, pastanaga) Gall d'indi amb verdures Pa s/gluten i lacti ⁷	15 Lentilles ecològiques amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	16 Patates estofades amb verdures Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica	17 Menú escollit pels alumnes Macarrons s/gluten amb tomàquet ¹ Fingers de pollastre sense al·lèrgens Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i macedònia
20 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa s/gluten i fruita ecològica	21 Macarrons s/gluten amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	22 Arròs tres delícies ³ (blat de moro, pastanaga i truita) Truita de patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	23 Sant Jordi Crema de verdura Pernilets de pollastre al forn Patates xips Pa s/gluten i postre sense gluten	24 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Fingers de pollastre sense al·lèrgens Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica
27 Macarrons s/gluten amb tomàquet Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	28 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Mandonguilles de vedella a la jardinera Pa s/gluten i fruita	29 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica	30 Coliflor amb patata Estofat de gall dindi amb verdures Pa s/gluten 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



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE LACTOSA

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 s/lactosa	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 s/lactosa	15 Lentilles 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 postre sense lactosa	24 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Fingers de pollastre sense al·lèrgens 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 jardineria 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 dindi amb verdures 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

- 1 GLUTEN
- 2 CRUSTACIS
- 3 OUS
- 4 PEIX
- 5 CACAUETS
- 6 SOJA
- 7 LLET
- 8 FRUITS DE GLOSSA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT

PRODUCTES DE TEMPORADA

PEIX FRESC SEGONS MERCAT



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ HALAL

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 vegetal 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 gall d'indi halal amb patates Pa ¹ i fruita ecològica	10 Crema de verdures Pollastre halal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
13 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella halal ecològica de can mabres amb patates Pa ¹ i fruita	14 Amanida d'arròs ^{3,4} (tonyina, ou dur, pastanaga) Gall d'indi halal amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	15 Lentilles 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 halal arrebossat ^{1,3} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i macedònia
20 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi halal (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 halal al forn Patates xips Pa ¹ i pastisset ^{1,3,7}	24 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Croquetes de pollastre halal ^{1,2,3,4,6,14} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica
27 Macarrons amb tomàquet ^{1,3} Pernilets de pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	28 Amanida de llegums ^{4,3} (tonyina, tomàquet, ou dur) Mandonguilles de vedella halal a la jardineria 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 dindi halal amb verdures 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



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE PEIX

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 Gall d'indi amb ceba, tomàquet i patata ⁴ Pa ¹ i lacti ⁷	9 Amanida de llegums ³ (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 (ou dur, pastanaga) Gall d'indi amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	15 Llentilles ecològiques amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Patates estofades amb verdures Gall d'indi al forn 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} Gall d'indi al forn 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 ³ (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 dindi amb verdures 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