



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ VEGETARIÀ



corerestauracio.com
 @corerestauracio
 @CORErestauracio

JUNY 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Seità a la planxa i patates Pa ¹ i fruita	2 Arròs amb tomàquet Trita de verdures ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	3 Mongeta verda i patata Hamburguesa vegetal amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Tofu a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	5 Crema de verdures Seità a la planxa Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Tofu a la planxa Pa ¹ i fruita	9 Brou vegetal amb pasta de pistons ^{1,3} Seità a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i Postre s/al·lèrgens	10 Amanida de cigrons (olives, tomàquet) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i lacti de soja ⁶	11 Crema de porros Tofu a la planxa Pa ¹ i fruita	12 Llaçets amb tomàquet ¹ Hamburguesa vegetal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Seità a la planxa Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, tomàquet, olives) Hamburguesa vegetal Patates xips Pa ¹ i lacti de soja ⁶	17 Arròs 3 delícies ³ (truita, pèsols, pastanaga) Hamburguesa vegetal amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	18 Crema de verdures Trita de patata ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	19 FESTA DE FI DE CURS! Amanida russa ^{4,3} (tomaquet, ou i olives) Seità arrebossat Patates xips Postre s/al·lèrgens
22	23	BONES VACANCES D'ESTIU!		26
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**.

ECO
 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

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



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ SENSE LACTOSA

JUNY 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

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

ECO
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 lacteri 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 GLOSÇA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SÈSAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL·LUSC



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ SENSE PEIX



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

JUNY 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de vedella i patates Pa ¹ i fruita	2 Arròs amb tomàquet Truita de verdures ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	3 Mongeta verda i patata Gall d'indi amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	5 Crema de verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Estofat de vedella amb verdures Pa ¹ i fruita	9 Menú escollit pels alumnes Brou d'au amb pasta de pistons ^{1,3} Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i Pastís	10 Amanida de cigrons (olives, tomàquet) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i lacti ⁷	11 Crema de porros Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa ¹ i fruita	12 Llaçets amb tomàquet ¹ Llom de porc a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, tomàquet, olives) Hamburguesa de vedella ecològica Patates xips Pa ¹ i lacti ⁷	17 Arròs 3 delícies ³ (truita, pèsols, pastanaga) Pit de pollastre amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	18 Crema de verdures Truita de patata ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	19 FESTA DE FI DE CURS! Amanida russa ³ (tomaquet, ou i olives) Pollastre arrebossat cassolà ^{1,3,6,7} Patates xips Gelats
22	23	BONES VACANCES D'ESTIU!		26
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**.

ECO
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

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



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ HALAL



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

JUNY 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de vedella halal i patates Pa ¹ i fruita	2 Arròs amb tomàquet Truita de verdures ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	3 Mongeta verda i patata Gall d'indi halal amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	5 Crema de verdures Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Estofat de vedella halal amb verdures Pa ¹ i fruita	9 Menú escollit pels alumnes Brou vegetal amb pasta de pistons ^{1,3} Pernilets de pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i Pastís	10 Amanida de cigrons ⁴ (tonyina, olives, tomàquet) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i lacti ⁷	11 Crema de porros Estofat de gall dindi halal (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa ¹ i fruita	12 Llaçets amb tomàquet ¹ Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Pollastre halal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, tomàquet, olives) Hamburguesa de vedella halal ecològica Patates xips Pa ¹ i lacti ⁷	17 Arròs 3 delícies ³ (truita, pèsols, pastanaga) Bacallà al forn amb samfaina ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	18 Crema de verdures Truita de patata ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	19 FESTA DE FI DE CURS! Amanida russa amb tonyina ^{4,3} (tomaquet, ou i olives) Pollastre halal arrebossat cassolà ^{1,3,6,7} Patates xips Gelats
22	23	BONES VACANCES D'ESTIU!		26
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**.

ECO
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

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



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ SENSE GLUTEN

JUNY 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de vedella i patates Pa s/gluten i fruita	2 Arròs amb tomàquet Truita de verdures ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	3 Mongeta verda i patata Gall d'indi amb verdures Pa s/gluten i lacti ⁷	4 Amanida de pasta s/gluten (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	5 Crema de verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Estofat de vedella amb verdures Pa s/gluten i fruita	9 Menú escollit pels alumnes Brou d'au amb pasta s/gluten ^{1,3} Pernillets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i Postre s/al·lèrgens	10 Amanida de cigrons ⁴ (tonyina, olives, tomàquet) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i lacti ⁷	11 Crema de porros Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa s/gluten i fruita	12 Pasta s/gluten amb tomàquet ¹ Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	16 Amanida de pasta s/gluten (ou dur, tomàquet, olives) Hamburguesa de vedella ecològica Patates xips Pa ¹ i lacti ⁷	17 Arròs 3 delícies ³ (truita, pèsols, pastanaga) Bacallà al forn amb samfaina ⁴ Pa s/gluten i fruita ecològica	18 Crema de verdures Truita de patata ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	19 FESTA DE FI DE CURS! Amanida russa amb tonyina ^{4,3} (tomaquet, ou i olives) Fingers de pollastre Patates xips Postre s/al·lèrgens
22	23	BONES VACANCES D' ESTIU!		
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**.

ECO

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



Insitut Escola Coves d'en Gimany

MENÚ SENSE OU

JUNY 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de vedella i patates Pa ¹ i fruita	2 Arròs amb tomàquet Gall d'indi al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	3 Mongeta verda i patata Gall d'indi amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	4 Amanida de pasta s/ou (pastanaga, olives) Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	5 Crema de verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
8 Espinacs i patata Estofat de vedella amb verdures Pa ¹ i fruita	9 Menú escollit pels alumnes Brou d'au amb pasta s/ou Pernilets de pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i Postre s/al·lèrgens	10 Amanida de cigrons ⁴ (tonyina, olives, tomàquet) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i lacti ⁷	11 Crema de porros Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa ¹ i fruita	12 Llaçets amb tomàquet ¹ Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita
15 Pèsols saltejats amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	16 Amanida de pasta s/ou (tomàquet, olives) Hamburguesa de vedella ecològica Patates xips Pa ¹ i lacti ⁷	17 Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga) Bacallà al forn amb samfaina ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	18 Crema de verdures Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	19 FESTA DE FI DE CURS! Amanida russa amb tonyina ^{4,3} (tomàquet i olives) Fingers de pollastre Patates xips Postre s/al·lèrgens
22	23	BONES VACANCES D'ESTIU!		
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**.

ECO
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

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



- PRODUCTES DE PROXIMITAT
- PRODUCTES DE TEMPORADA
- PEIX FRESC SEGONS MERCAT
- PROTEÏNA VEGETAL