



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ VEGETARIÀ



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MAIG 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Tofu a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Seità en salsa de tomàquet i pèsols Pa ¹ i fruita	6 Cigrons amb espinacs Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti ⁷	7 Crema de pastanaga ecològica Seità al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Arròs amb verdures Tofu a la planxa amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica
11 Crema de verdures Hamburguesa vegetal Patates fregides Pa ¹ i fruita	12 Espaguetis amb salsa de tomàquet ¹ Seità a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	13 Amanida de patata ³ (ou dur, olives, blat de moro) Tofu a la planxa Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷	14 Llenties amb verdures Trita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Seità a la planxa Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
18 Macarrons amb salsa de tomàquet ¹ Trita de verdures ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Brou vegetal amb pasta ¹ Seità arrebossat Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Col ecològica i patata Hamburguesa vegetal amb verdures Pa ¹ i lacti ⁷	21 Amanida d'arròs (pastanaga, olives) Tofu a la planxa Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Tofu a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i gelat ⁷	28 Amanida de cigrons ³ (ou dur, olives, tomàquet) Tofu a la planxa Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Macarrons ecològics amb tomàquet ¹ Seità en salsa 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**.

ECO
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 GLOSÇA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SESAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL-LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE GLUTEN



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MAIG 2026

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta s/gluten ³ (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn en salsa verda ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Mandonguilles mixtes eco en salsa de tomàquet i pèsols Pa s/gluten i fruita	6 Cigrons amb espinacs Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti ⁷	7 Crema de pastanaga ecològica Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	8 Arròs amb verdures Estofat de gall d'indi Pa s/gluten i fruita ecològica
11 Crema de verdures Pollastre a l'ast Patates fregides Pa s/gluten i fruita	12 Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet Bacallà al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica	13 Amanida de patata ³ (ou dur, olives, blat de moro) Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti ⁷	14 Llenties amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa s/gluten i fruita
18 Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet Truita de verdures ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	19 Brou d'au amb pasta s/gluten Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	20 Col ecològica i patata Fricandó de vedella jardineria Pa s/gluten i lacti ⁷	21 Amanida d'arròs ⁴ (pastanaga, olives, tonyina) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i gelat ⁷	28 Amanida de cigrons ³ (ou dur, olives, tomàquet) Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa s/gluten i fruita	29 Macarrons s/gluten amb tomàquet Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro 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**.

ECO
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 GLOSÇA
- 9 API
- 10 MOSTASSA
- 11 SESAM
- 12 SULFITS
- 13 TRAMUSSOS
- 14 MOL-LUSC



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT



Institut Escola Coves d'en Cimany

MENÚ SENSE LACTOSA



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MAIG 2026

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn en salsa verda ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Mandonguilles mixtes eco en salsa de tomàquet i pèsols Pa ¹ i fruita	6 Cigrons amb espinacs Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lactl s/lactosa	7 Crema de pastanaga ecològica Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Arròs amb verdures Estofat de gall d'indi Pa ¹ i fruita ecològica
11 Crema de verdures Pollastre a l'ast Patates fregides Pa ¹ i fruita	12 Espaguetis amb salsa de tomàquet ¹ Bacallà al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	13 Amanida de patata ³ (ou dur, olives, blat de moro) Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ lactl s/lactosa	14 Llenties amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita
18 Macarrons amb salsa de tomàquet ¹ Truita de verdures ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Brou d'au amb pasta ¹ Nuggets de pollastre ^{1,6,10} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Col ecològica i patata Fricandó de vedella jardineria Pa ¹ i lactl s/lactosa	21 Amanida d'arròs ⁴ (pastanaga, olives, tonyina) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i gelat s/lactosa	28 Amanida de cigrons ³ (ou dur, olives, tomàquet) Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita	29 Macarrons ecològics amb tomàquet ¹ Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro 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**.

ECO
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 GLOSÇA
- 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 SENSE PEIX

MAIG 2026



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Mandonguilles mixtes eco en salsa de tomàquet i pèsols Pa ¹ i fruita	6 Cigrons amb espinacs Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti ⁷	7 Crema de pastanaga ecològica Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Arròs amb verdures Estofat de gall d'indi Pa ¹ i fruita ecològica
11 Crema de verdures Pollastre a l'ast Patates fregides Pa ¹ i fruita	12 Espaguetis amb salsa de tomàquet ¹ Gall d'indi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	13 Amanida de patata ³ (ou dur, olives, blat de moro) Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷	14 Llenties amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita
18 Macarrons amb salsa de tomàquet ¹ Truita de verdures ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Brou d'au amb pasta ¹ Nuggets de pollastre ^{1,6,10} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Col ecològica i patata Fricandó de vedella jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	21 Amanida d'arròs (pastanaga, olives) Gall d'indi al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i gelat ⁷	28 Amanida de cigrons ³ (ou dur, olives, tomàquet) Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita	29 Macarrons ecològics amb tomàquet ¹ Gall d'indi al forn Enciam ecològic i blat de moro 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**.

ECO
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 GLOSÇA
- 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



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MAIG 2026

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta ^{1,3} (ou dur, pastanaga, olives) Lluç al forn en salsa verda ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Mandonguilles vedella halal eco en salsa de tomàquet i pèsols Pa ¹ i fruita	6 Cigrons amb espinacs Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti ⁷	7 Crema de pastanaga ecològica Pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Arròs amb verdures Estofat de gall d'indi halal Pa ¹ i fruita ecològica
11 Crema de verdures Pollastre halal a l'ast Patates fregides Pa ¹ i fruita	12 Espaguetis amb salsa de tomàquet ¹ Bacallà al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	13 Amanida de patata ³ (ou dur, olives, blat de moro) Salsitxes de pollastre halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷	14 Llenties amb verdures Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Estofat de gall d'indi halal amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita
18 Macarrons amb salsa de tomàquet ¹ Truita de verdures ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Brou d'au amb pasta ¹ Nuggets de pollastre halal ^{1,3} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Col ecològica i patata Fricandó de vedella jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	21 Amanida d'arròs ⁴ (pastanaga, olives, tonyina) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i gelat ⁷	28 Amanida de cigrons ³ (ou dur, olives, tomàquet) Estofat de gall d'indi halal amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita	29 Macarrons ecològics amb tomàquet ¹ Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro 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**.

ECO
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 GLOSÇA
- 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 SENSE OU



corerestauracio.com
@corerestauracio
@CORErestauracio

MAIG 2026

dilluns dimarts dimecres dijous divendres

				1 FESTIU
4 Amanida de pasta s/ou (pastanaga, olives) Lluç al forn en salsa verda ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	5 Bròquil i patata Mandonguilles mixtes eco en salsa de tomàquet i pèsols Pa ¹ i fruita	6 Cigrons amb espinacs Gall d'indi al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti ⁷	7 Crema de pastanaga ecològica Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Arròs amb verdures Estofat de gall d'indi Pa ¹ i fruita ecològica
11 Crema de verdures Pollastre a l'ast Patates fregides Pa ¹ i fruita	12 Espaguetis amb salsa de tomàquet ¹ Bacallà al forn ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	13 Amanida de patata (olives, blat de moro) Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti ⁷	14 Llenties amb verdures Gall d'indi al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda amb patata Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita
18 Macarrons s/ou amb salsa de tomàquet Gall d'indi al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Brou d'au amb pasta ¹ Nuggets de pollastre ^{1,6,10} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	20 Col ecològica i patata Fricandó de vedella jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	21 Amanida d'arròs ⁴ (pastanaga, olives, tonyina) Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	22 FESTIU
25 FESTIU	26 Patates estofades amb verdures Gall d'indi al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	27 Menú escollit pels alumnes Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i gelat ⁷	28 Amanida de cigrons (olives, tomàquet) Estofat de gall d'indi amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita	29 Macarrons ecològics s/ou amb tomàquet ¹ Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro 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**.

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



PRODUCTES DE PROXIMITAT
PRODUCTES DE TEMPORADA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT