



MENÚ **SENSE LACTOSA** SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Lluç amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa Pollastre al forn amb patata panadera Fruita ecològica de temporada	Amanida de llenties Truita de carbassó amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Remenat d'ou amb pernil dolç logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa	Fesolets saltejats Bacallà a la salsa verda amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros Aletes de pollastre amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la carbonara (ceba, nata s/lactosa , bacó) o amb salsa napolitana amb formatge s/lactosa Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Hummus amb bastonets de pastanaga Daus de gall dindi amb ceba caramel·litzada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies Empedrat de llenties Fruita ecològica de temporada	Pèsols saltejats amb ceba i bacó Truita de patates amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger de pollastre Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta amb formatge s/lactosa o s/formatge Salmó al forn amb verdures logurt natural ecològic sense sucre s/lactosa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons Fruita ecològica de temporada	Amanida de llenties Remenat de formatge s/lactosa o s/formatge Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa Estofat de gall dindi Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i altres ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta es integral excepte els fideus i els espaguetis. **El pa serà sense LACTOSA.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments. S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica)

Tots els plats servits en aquest menú seran sense LACTOSA.

Es consultaran sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté LACTOSA o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense LACTOSA o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de LACTOSA.



MENÚ **SENSE OU** SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Lluç amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa Pollastre al forn amb patata panadera Fruita ecològica de temporada	Amanida de lleties Peix al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Llom de porc al forn/planxa amb amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Fesolets saltejats Bacallà a la salsa verda amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros Aletes de pollastre amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la carbonara Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Hummus amb bastonets de pastanaga Daus de gall dindi amb ceba caramel·litzada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies Empedrat de lleties Fruita ecològica de temporada	Verdura de temporada amb oli d'oliva Pèsols saltejats amb ceba i bacó Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger de pollastre Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta Salmó al forn amb verdures logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons Fruita ecològica de temporada	Patata i pastanaga al vapor Amanida de lleties Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa s/maionesa Estofat de gall dindi Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i altres ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta es integral excepte els fideus i els espaguetis. **El pa serà sense OU.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica)

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense OU.

Es consultaran sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté OU o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense OU o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure d'OU.



MENÚ **SENSE GLUTEN** SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Lluç amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa s/gluten o s/crostons de pa Pollastre al forn amb patata panadera Fruita ecològica de temporada	Amanida de lleties Truita de carbassó amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Remenat d'ou amb pernil dolç logurt natural ecològic sense sucre	Fesolets saltejats s/gluten Bacallà a la salsa verda amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros amb pa s/gluten o s/pa Aletes de pollastre amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis s/gluten a la carbonara amb bacó Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Hummus amb bastonets de pastanaga Daus de gall dindi amb ceba caramel·litzada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies Empedrat de lleties Fruita ecològica de temporada	Pèsols saltejats amb ceba i bacó Truita de patates amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger de pollastre Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta s/gluten Salmó al forn amb verdures logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons s/gluten Fruita ecològica de temporada	Amanida de lleties Remenat de formatge Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa Estofat de gall dindi Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta es integral excepte els fideus i els espaguetis. **Tant el pa com la pasta com els crostons de pa són sense GLUTEN.**

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica).

Els plats servits en aquest menú seran sense GLUTEN.

Es consultaran sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté GLUTEN o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense GLUTEN o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de GLUTEN.

Totes les salses i farines servides en aquest menú estan elaborades amb farina sense GLUTEN.



MENÚ OVOLACTEOVEGETARIÀ SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Tofu al forn/planxa amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa Cigrons amb ceba caramel·litzada i poma Fruita ecològica de temporada	Amanida de lleties Truita de carbassó amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Remenat d'ou amb formatge logurt natural ecològic sense sucre	Saltat de verdures de temporada Fesolets saltejats s/carn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros Tofu al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis amb salsa napolitana Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Verdura amb patata bullida Hummus amb bastonets de pastanaga Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies s/pernil dolç Empedrat de lleties s/tonyina Fruita ecològica de temporada	Pèsols saltejats amb ceba s/bacó Truita de patates amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger vegetal de porro i pastanaga Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta Tofu al forn/planxa amb verdures logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons s/carn Fruita ecològica de temporada	Amanida de lleties Remenat de formatge Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa s/tonyina Tofu al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i altres ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta es integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica)

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Es consultaran les etiquetes dels productes per assegurar que no contenen carn i peix ni traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense carn ni peix o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de carn i peix.



MENÚ **VEGÀ** SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Tofu al forn/planxa amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa Cigrons amb ceba caramel·litzada i poma Fruita ecològica de temporada	Crema de verdures de temporada Amanida de llenties Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Burger vegetal de porro i pastanaga Iogurt vegetal	Saltat de verdures de temporada Fesolets saltejats s/carn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros Tofu al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis amb salsa napolitana s/formatge Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Verdura amb patata bullida Hummus amb bastonets de pastanaga Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies s/pernil dolç Empedrat de llenties s/tonyina Fruita ecològica de temporada	Verdura de temporada amb oli d'oliva Pèsols saltejats amb ceba s/bacó Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger vegetal de porro i pastanaga Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta s/formatge Tofu al forn/planxa amb verdures Iogurt vegetal
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons s/carn Fruita ecològica de temporada	Patata i pastanaga al vapor Amanida de llenties Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa s/maionesa i tonyina Tofu al forn/planxa amb amanida Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i altres ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis. La pasta i el pa servits en aquest menú no contenen OU.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica)

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Els derivats vegetals com begudes o iogurts han de ser de: soja, coco, avena, etc. excloent tots aquells d'origen animal.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL.



MENÚ HALAL SETEMBRE 2026 - AESA SERVEIS MIGDIA

	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Arròs integral amb tomàquet casolà Lluç amb llit de ceba i patata amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Gaspatxo amb crostons de pa Pollastre al forn amb patata panadera Fruita ecològica de temporada	Amanida de llenties Truita de carbassó amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Amanida d'arròs integral Remenat d'ou amb formatge logurt natural ecològic sense sucre	Fesolets saltejats s/porc Bacallà a la salsa verda amb patata al forn Fruita ecològica de temporada	Crema de porros Aletes de pollastre amb amanida Fruita ecològica de temporada	Espaguetis amb salsa napolitana Burger de cigrons Fruita ecològica de temporada	Hummus amb bastonets de pastanaga Daus pollastre amb ceba caramel·litzada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Arròs integral tres delícies s/pernil dolç Empedrat de llenties Fruita ecològica de temporada	Pèsols saltejats amb ceba s/bacó Truita de patates amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Crema de carbassa Burger de pollastre Fruita ecològica de temporada	FESTIU	Amanida de pasta Salmó al forn amb verdures logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMARTS 30		
Arròs amb verdures de temporada Estofat de cigrons s/porc Fruita ecològica de temporada	Amanida de llenties Remenat de formatge Fruita ecològica de temporada	Amanida Russa Estofat de pollastre Fruita ecològica de temporada		

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i altres ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'oferirà aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs, sempre és integral. La pasta es integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Totes les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, les pastes i els làctics utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica certificada CCPAE (Consell Regulador de la Producció Agrària Ecològica)

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense PORC.

Es consultaran sempre les etiquetes del proveïdor per assegurar que no conté PORC o possibles traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense PORC o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de PORC.