

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Pèsols amb patata	Crema de porros amb rostes de pa s/ou o sense rostès (<i>patata, ceba i porro</i>)	Patata i pastanaga al vapor	Espaguetis s/ou a la carbonara (<i>nata, bacon s/ou o sense bacon i ceba</i>)
Salmó al forn amb llit de ceba i pebrots	Espirals integrals s/ou amb salsa de formatge	Rostit de pollastre i verdures	Peix al forn/planxa amb amanida variada	Empedrat de mongeta blanca s/ou
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Arròs integral tres delícies (<i>pernil dolç s/ou o sense pernil, blat de moro i pèsols</i>)	Amanida de llenties (<i>tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro</i>)	Amanida de pasta italiana s/ou (<i>tomàquet, olives, formatge i orenga</i>)	Mongeta verda amb patata al vapor
	Peix al forn/planxa amb amanida variada	Cap de llom amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet</i>)	Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada	Bacallà a la biscaïna (<i>all, pebre vermell, ceba i tomàquet</i>)
	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada	Macarrons integrals s/ou a la napolitana	Amanida d'arròs (<i>blat de moro, pastanaga i olives</i>)	Amanida de patata (<i>patata, tomàquet, tonyina i pebrot vermell</i>)	Hummus s/ou amb sticks de pastanaga o crema de cigrons (<i>Flor de Maig i Els Encants</i>)
Arròs integral amb salsa de bolets	Pollastre al forn/planxa amb amanida variada	Peix s/m amb amanida variada	Mongeta blanca amb all i julivert	Crema de cigrons (<i>9 Graons</i>)
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Pizza casolana s/ou o llom de porc al forn/planxa amb amanida variada
				Gelat s/ou o iogurt

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).
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'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. **El pa serà sense OU.**
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.
Tots els plats servits en aquest menú seran sense OU.
És obligatori consultar 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 LACTOSA** AESA SERVEIS MIGDIA – JUNY 2025

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Pèsols amb patata	Crema de porros amb rostes de pa s/lactosa o sense rostes (patata, ceba i porro)	Patata i pastanaga al vapor	Espaguetis a la carbonara (<i>nata s/lactosa o sense nata, bacon s/lactosa o sense bacon i ceba</i>)
Salmó al forn amb llit de ceba i pebrots	Espirals integrals amb salsa de formatge s/lactosa o amb tomàquet	Rostit de pollastre i verdures	Remenat d'ous i pernil dolç s/lactosa o sense pernil amb amanida variada	Empedrat de mongeta blanca
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	logurt ecològic natural sense sucre s/lactosa	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Arròs integral tres delícies (<i>pernil dolç s/lactosa o sense pernil, blat de moro i pèsols</i>)	Amanida de llenties (<i>tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro</i>)	Amanida de pasta italiana (<i>tomàquet, olives, formatge s/lactosa o sense formatge i orenga</i>)	Mongeta verda amb patata al vapor
	Remenat d'ou i formatge s/lactosa o sense formatge amb amanida variada	Cap de llom amb verdures (<i>cebada, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet</i>)	Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada	Bacallà a la biscaïna (<i>all, pebre vermell, ceba i tomàquet</i>)
	logurt ecològic natural sense sucre s/lactosa	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada	Macarrons integrals a la napolitana	Amanida d'arròs (<i>blat de moro, pastanaga i olives</i>)	Amanida de patata (<i>patata, tomàquet, tonyina i pebrot vermell</i>)	Hummus s/lactosa amb sticks de pastanaga o crema de cigrons (<i>Flor de Maig i Els Encants</i>)
Arròs integral amb salsa de bolets s/lactosa o amb bolets	Truita de carbassó amb amanida variada	Peix s/m amb amanida variada	Mongeta blanca amb all i julivert	Crema de cigrons (<i>9 Graons</i>)
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Pizza casolana s/lactosa o llom de porc al forn/planxa amb amanida variada
				Gelat s/lactosa o logurt s/lactosa

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).

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'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.

Tots els plats servits en aquest menú seran sense LACTOSA.

És obligatori consultar 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.

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Pèsols amb patata	Crema de porros amb rostes de pa s/gluten o sense rostes (patata, ceba i porro)	Patata i pastanaga al vapor	Espaguetis s/gluten a la carbonara (nata, bacon s/gluten o sense bacon i ceba)
Salmó al forn amb llit de ceba i pebrots	Espirals integrals s/gluten amb salsa de formatge	Rostit de pollastre i verdures	Remenat d'ous i pernil dolç s/gluten o sense pernil amb amanida variada	Empedrat de mongeta blanca
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Arròs integral tres delícies (pernil dolç s/gluten o sense pernil , blat de moro i pèsols)	Amanida de llenties (tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro)	Amanida de pasta italiana s/gluten (tomàquet, olives, formatge i orenga)	Mongeta verda amb patata al vapor
	Remenat d'ou i formatge amb amanida variada	Cap de llom amb verdures (ceba, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet)	Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada	Bacallà a la biscaïna (all, pebre vermell, ceba i tomàquet)
	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada	Macarrons integrals s/gluten a la napolitana	Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga i olives)	Amanida de patata (patata, tomàquet, tonyina i pebrot vermell)	Hummus s/gluten amb sticks de pastanaga o crema de cigrons (Flor de Maig i Els Encants)
Arròs integral amb salsa de bolets	Truita de carbassó amb amanida variada	Peix s/m amb amanida variada	Mongeta blanca amb all i julivert	Crema de cigrons (9 Graons)
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Pizza casolana s/gluten o llom de porc al forn/planxa amb amanida variada
				Gelat s/gluten o iogurt

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).

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'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. **Tant el pa com la pasta són sense GLUTEN.**

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.

Els plats servits en aquest menú seran sense GLUTEN.

És obligatori consultar 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 OVOLACTOVEGETARIÀ AESA SERVEIS MIGDIA – JUNY 2025

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet Tofu al forn/planxa amb llit de ceba i pebrots Fruita ecològica de temporada	Pèsols amb patata Espirals integrals amb salsa de formatge Fruita ecològica de temporada	Crema de porros amb rostes de pa (patata, ceba i porro) Cigrons i verdures Fruita ecològica de temporada	Patata i pastanaga al vapor Remenat d'ous i sense pernil dolç amb amanida variada Iogurt ecològic natural sense sucre	Espaguetis a la carbonara (<i>nata, sense bacon i ceba</i>) Empedrat de mongeta blanca s/tonyina Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Arròs integral tres delícies (<i>sense pernil dolç, blat de moro i pèsols</i>) Remenat d'ou i formatge amb amanida variada Iogurt ecològic natural sense sucre	Saltat de verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet</i>) Amanida de lleties (<i>tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro</i>) Fruita ecològica de temporada	Amanida de pasta italiana (<i>tomàquet, olives, formatge i orenga</i>) Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Mongeta verda amb patata al vapor Tofu a la biscaïna (<i>all, pebre vermell, ceba i tomàquet</i>) Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada Arròs integral amb salsa de bolets Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals a la napolitana Truita de carbassó amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida d'arròs (<i>blat de moro, pastanaga i olives</i>) Tofu marinat al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de patata (<i>patata, tomàquet, sense tonyina i pebrot vermell</i>) Mongeta blanca amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Hummus amb sticks de pastanaga (<i>Flor de Maig i Els Encants</i>) Crema de cigrons (9 Graons) Pizza casolana s/carn ni peix amb amanida variada Gelats

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 és 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.

Cal consultar 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 AESA SERVEIS MIGDIA – JUNY 2025

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet Tofu al forn/planxa amb llit de ceba i pebrots Fruita ecològica de temporada	Pèsols amb patata Espirals integrals s/ou amb salsa de tomàquet Fruita ecològica de temporada	Crema de porros amb rostes de pa s/ou i s/llet o sense rostes (patata, ceba i porro) Cigrons i verdures Fruita ecològica de temporada	Patata i pastanaga al vapor Llenties amb verdures Iogurt vegetal	Espaguetis s/ou amb salsa de verdures Empedrat de mongeta blanca s/tonyina i s/ou Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Crema de mongetes blanques Arròs integral tres delícies (sense pernil dolç , blat de moro i pèsols) Iogurt vegetal	Saltat de verdures (ceba, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet) Amanida de llenties (tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro) Fruita ecològica de temporada	Amanida de pasta italiana s/ou (tomàquet, olives, sense formatge i orenga) Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Mongeta verda amb patata al vapor Tofu a la biscaïna (all, pebre vermell, ceba i tomàquet) Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada Arròs integral amb bolets Fruita ecològica de temporada	Macarrons integrals s/ou a la napolitana Llenties amb carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga i olives) Tofu marinat al forn/planxa amb amanida variada Fruita ecològica de temporada	Amanida de patata (patata, tomàquet, sense tonyina i pebrot vermell) Mongeta blanca amb all i julivert Fruita ecològica de temporada	Hummus amb sticks de pastanaga (Flor de Maig i Els Encants) Crema de cigrons (9 Graons) Pizza casolana s/carn, s/peix, s/ou i s/llet amb amanida variada Gelats s/ou i s/llet o iogurt vegetal

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'ofereix 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.

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
Arròs integral amb salsa de tomàquet	Pèsols amb patata	Crema de porros amb rostes de pa (patata, ceba i porro)	Patata i pastanaga al vapor	Espaguetis a la carbonara (<i>nata, sense bacon i ceba</i>)
Salmó al forn amb llit de ceba i pebrots	Espirals integrals amb salsa de formatge	Rostit de pollastre i verdures	Remenat d'ous sense pernil dolç amb amanida variada	Empedrat de mongeta blanca
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	Arròs integral tres delícies (<i>sense pernil dolç, blat de moro i pèsols</i>)	Amanida de llenties (<i>tomàquet, pastanaga, ceba i blat de moro</i>)	Amanida de pasta italiana (<i>tomàquet, olives, formatge i orenga</i>)	Mongeta verda amb patata al vapor
	Remenat d'ou i formatge amb amanida variada	Pollastre al forn/planxa amb verdures (<i>ceba, all, pebrot verd, albergínia i tomàquet</i>)	Cigrons amb all i pebre vermell amb amanida variada	Bacallà a la biscaïna (<i>all, pebre vermell, ceba i tomàquet</i>)
	logurt ecològic natural sense sucre	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de pèsols i verdures de temporada	Macarrons integrals a la napolitana	Amanida d'arròs (<i>blat de moro, pastanaga i olives</i>)	Amanida de patata (<i>patata, tomàquet, tonyina i pebrot vermell</i>)	Hummus amb sticks de pastanaga (<i>Flor de Maig i Els Encants</i>)
Arròs integral amb salsa de bolets	Truita de carbassó amb amanida variada	Peix s/m amb amanida variada	Mongeta blanca amb all i julivert	Crema de cigrons (<i>9 Graons</i>)
Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Fruita ecològica de temporada	Pizza casolana s/porc amb amanida variada
				Gelat

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).

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

Tots els plats servits en aquest menú seran sense PORC.

És obligatori consultar 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.