

Setmana 1 (4-10 MAIG 2026)

			DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
DINAR	1r plat	A	Carpaccio de carbassó amb salsa pesto	Mongeta verda saltada	Coliflor amb beixamel lleugera	Crema de carbassa i poma	Saltat de verdures	Verdura a la planxa	Amanida tropical
		B	Amanida mesclum amb advocat i llavors	Pasta tricolor amanida	Amanida campera amb patata	Amanida 4 estacions	Amanida amb panses i fruits secs	Amanida completa de l'hort	Hummus amb bastonets de verdures i torradetes
	2n plat	A	Gall dindi al forn amb salsa i daus de moniato	Galtes al forn al estil del xef	Peix al forn amb samfaina	Arròs mar i muntanya	Botifarra a la planxa amb mongetes seques	Arròs a la cubana	Fideuà
		B	Llenties guisades amb verdures i pernil	Peix a la planxa amb salsa veloute	Pollastre al chilindrón	Rodó de vedella al forn amb arròs	Pasta amb salmó	Parmentier	Filet a la planxa amb moniato
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Macedònia	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	logurt natural	logurt de sabors	logurt de fruites	Puding	logurt sabors	Gelat	logurt natural
BERENA			Batut de fruita / Infusió	Fruita tallada / Infusió	llet / Infusió	Fruita tallada / Infusió	logurt bevable / Infusió	Fruita tallada/ Infusió	llet / Infusió
			Pa amb embotit / logurt amb flocs d'avena	Pa amb formatge / Pa de pessic casolà	Pa amb embotit / Cereals s/sucre	Pa amb embotit / logurt amb fruits secs	Pa amb formatge / Compota amb bastonets de pa	Pa amb embotit / formatge blanc amb fruits secs	Cereals s/sucre / Pa amb embotit
SOPAR	1r plat	A	Trinxat de bledes	Espàrrecs amb maionesa	Amanida amb cogombrets i pernil dolç	Verdura tricolor	Amanida mediterrània	Amanida d'espínacs frescos, pera i formatge	Sopa de verdures
		B	Amanida amb blat de moro , remolatxa i olives	Mil fulles d'albergínia, tomàquet i mozzarella	Pèsols ofegats amb ceba	Amanida amb xerries i formatge	Sopa de fideus	Crema taronja	Amanida verda
	2n plat	A	Peix al forn amb pebrot vermell	Truita de patata	Peix amb salsa taronja	Peix a forn amb salsa verda	Truita de verdures	Carbassons farcits de peix	Peix a la planxa amb porro cruixent
		B	Vedella a la planxa amb pebrot vermell	Peix al forn amb encenalls de carxofes	Hamburguesa de gall dindi amb ceba confitada	llom a la planxa amb puré de poma	Xipirons saltats amb bròquil i pastanaga al vapor	Pernilets de pollastre amb wok de verdures	Pizza
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	logurt de fruites	logurt natural	Formatge blanc	Actimel	logurt de fruites	logurt sabors	logurt de fruites

Setmana 2 (11 – 17 MAIG 2026)

			DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
DINAR	1r plat	A	Amanida amb brots tendres , maduixes i mozzarella	Amanida del xef	Amanida marinera	Amanida cèsar	Minestra saltada amb encenalls de pernil	Empedrat de lleties	Amanida catalana
		B	Saltat de bròquil, pastanaga i ceba	Espinacs a la catalana	Trinxat de carbassa	Tomàquets gratinats amb formatge	Amanida walford	Pastís de verdures	Broqueta de verdures
	2n plat	A	Pollastre al curry amb cuscús	Mandonguilles amb arròs	Costella adobada amb pastanagues vichy	Mongetes amb bacallà	Peix a la planxa amb albergínia a la provençal	Parrillada de carn	Marmitako
		B	Cigrons amb gambes	Arròs caldós de peix	Peix al forn amb pastanagues vichy	Rodó de gall dindi amb patates rodones	Lasanya amb carn i verdures	Peix a la donostiarra	Pollastre amb salsa d'ametlles
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Macedònia	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	logurt de sabors	Cheesecake	logurt natural	logurt de fruites	logurt sabors	logurt natural	Gelat
BERENA			Batut de fruita / Infusió	Fruita tallada/ Infusió	Batut de fruita / Infusió	llet / Infusió	logurt bevable / Infusió	Fruita tallada / Infusió	logurt bevable / Infusió
			Pa amb embotit / Biscotes amb formatget	Pa amb embotit / logurt amb fruits secs	Pa amb formatge / Pa amb xocolata	Pa amb embotit / Flocs cereals s/sucre	Pa amb embotit / Fruita tallada amb fruits secs	Pa amb embotit / Formatge blanc amb nous	Pa amb embotit / Compota amb bastonets integrals de pa
SOPAR	1r plat	A	Amanida de temporada	Crestes farcides de verdures al forn	Amanida caprese	Amanida mixta	Sopa de verdures	Crema de verdures de primavera	Amanida amb advocat
		B	Mongeta tendra amb patata	Amanida mesclum amb pastanaga, remolatxa, cogombre i olives	Sopa de pasta	Crema de fonoll i pastanaga	Amanida de colors amb crema balsàmica	Pinya amb pernil salat	Sopa de sèmola
	2n plat	A	Peix a la planxa amb salsa piperrada	Rotllets de peix al vapor amb vinagreta de julivert i cols de brusselses	Peix amb salsa verda i pèsols	Truita de carbassó	Peix a la papillota	Croquetes de rostit amb amanida	Hamburguesa de peix amb ceba caramelitzada
		B	Ous al forn amb « pisto »	Tires de gall dindi a la planxa amb Cols de brusselses	Bistec a la planxa amb juliana de verdures	Peix a la planxa amb pebrot verd	Cuixetes de pollastre al forn amb tomàquet i ceba	Peix al forn amb amanida	Quiche de verdures
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	Actimel	logurt sabors	Formatge blanc	logurt natural	logurt de fruites	logurt sabors	logurt natural

Selmana 3 (18- 24 MAIG 2026)

			DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
DINAR	1r plat	A	Escalivada	Vichyssoise	Amanida mediterrània	Tabulé de cuscús	Amanida amb advocat i pipes	Amanida primavera	Fulles d'enciam farcides amb salsa còctel
		B	Amanida d'espínacs, pera i formatge	Amanida de temporada	Ous farcits amb tonyina	Amanida niçoise	Gaspaxo de maduixes	Canelons d'espínacs	Amanida caprese
	2n plat	A	Fricandó de vedella amb salsa i quinoa	Blanqueta de gall dindi amb verdures	Llenties amb verdures i arròs	Pollastre a la pepitòria	Hamburguesa completa amb patates fregides	Solomillo de porc a la mostassa	Arròs a la cassola
		B	Peix al forn amb encenalls de patata	Raviolis a la napolitana amb al aroma d'alfàbrega	Llom sajonia amb patates de luxe	Peix al forn amb salsa verda	Peix a la planxa amb minestrone	Peix a la riojana	Pollastre a la catalana
	Postres	A	Fruita del temps	Macedònia	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	logurt de sabors	logurt de fruites	Natilla	logurt de sabors	logurt natural	logurt de fruites	Profiteroles
BERENA			Suc de fruita/ Infusió	Fruita tallada / infusió	logurt bevable / Infusió	Batut de fruita / Infusió	Fruita tallada / Infusió	llet / Infusió	Fruita tallada / Infusió
			Pa amb formatge / coca de pa	logurt amb flocs d'avena / Pa amb embotit	Compota amb bastonets de pa integrals / Pa amb embotit	Pa amb oli i cacau en pols / Biscotes integrals amb formatget	Pa amb embotit / Formatge blanc amb nous	Cereals s/sucre/ Fruita tallada i “tortitas”	Muesli amb iogurt / Pa amb embotit
SOPAR	1r plat	A	Crema de carbassa	Amanida oriental	Sopa de pasta	Amanida amb cogombrets i pernil	Amanida coleslaw	Consomé vegetal amb “pilotetes”	Encenalls de carxofes amb pernil
		B	Amanida hortelana	Triologia de verdures al vapor amb un raig d'oli d'oliva	Amanida de mongeta tendra i xerries i formatge fresc	Col.liflor amb patata	Crema de naps i pastanagues	Amanida verda	Amanida de l'hort
	2n plat	A	Peix amb suquet	Peix a la romana amb tomàquet gratinat	Brandada de bacallà	Truita a la francesa amb concassé de tomàquet	Aletes de pollastre al forn amb herbes aromàtiques i pebrot vermell escalivat	Pizza	Peix a la planxa amb xips de poma al forn
		B	Salsitxa a la planxa amb verduretes saltades	Remenat d'espàrrecs verds, ceba i formatge	Cordon bleua de gall dindi al forn amb pastanagues	Peix a la jardinera	Tires de sípia saltades amb all i julivert i pebrot vermell escalivat	Peix al forn amb bròquil cruixent	Truita de patates
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	logurt natural	Formatge blanc	logurt de fruites	Actimel	logurt de sabors	logurt natural	logurt de fruites



Setmana 4 (25-31 MAIG 2026)

			DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
DINAR	1r plat	A	Amanida amb fruits vermells	Arròs amb verdures	Amanida amb quinoa	Amanida del xef	Esqueixada de bacallà	Amanida amb maduixes i mix de llavors	Arròs xinès
		B	Timbal de verdures	Empedrat de cigrons	Trinxat de col	Tomàquet, ventresca i olives negres	Crema de carbassó	Meló amb pernil	Amanida de patata
	2n plat	A	Pasta a la marinera	Botifarra amb poma	Vedella a la jardinera	Tortellini a la crema	Llenties amb verdures i arròs	Mussaka	Faux filete amb verdures saltades
		B	Mitjana de porc amb bolets saltats	Salmó amb poma	Peix a la menier	Pollastre al forn amb patates panadera	Gall dindi rostit amb moniato al forn	Peix a l forn amb tomàquet, patata i ceba	Peix a la vizcaïna
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Macedònia	Fruita del temps
		B	logurt natural	Gelat	logurt de fruites	logurt de sabors	logurt de sabors	logurt de sabors	Panacotta
BERENAR			logurt / Infusió	Fruita tallada / Infusió	Batut de fruita / infusió	Fruita tallada / Infusió	Fruita tallada / Infusió	Llet / infusió	logurt / infusió
			Pa amb embotit / Compota amb bastonets de pa integral	Pa amb xocolata / Pa amb formatge	Pa amb formatge / Coca de forner	Pa amb embotit / Formatge fresc i fruits secs	Pa amb embotit / logurt amb flocs d'avena	Pa amb embotit / Cereals integrals sesnse sucre	Pa amb embotit / Fruita tallada
SOPAR	1r plat	A	Bledes a la crema	Sopa de peix	Crema de verdures de temporada	Amanida amb cannonges , nous i vinagreta balsàmica	Mongeta tendra amb patata	Sopa de verdures	Gaspatxo
		B	Amanida amb ruca i blat de moro	Amanida mesclum amb remolatxa i formatge fresc	Amanida mixta	Bròquil a la provençal	Amanida variada	Amanida hortelana	Cabdells amb vinagreta d'olives
	2n plat	A	Peix a l forn amb tomàquet al forn	Truita de paisana	Barretes de lluç al forn amb “chutney de ceba”	Remenat d’ou amb formatge i pernil	Pebrots farcits de carn	Peix al forn amb salsa llimona	“Fajitas amb tires de pollastre i juliana de verdures
		B	Pit de gall dindi amb tomàquet al forn	Peix al forn amb salsa vasca	Carn magra a la planxa amb “chutney” de ceba	Peix al forn amb encenalls de patata i ceba	Peix al forn amb pebrot vermell	Truita de tonyina	Peix a la planxa amb verdures vapor
	Postres	A	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
		B	Actimel	logurt natural	logurt de fruites	logurt natural	logurt de fruites	logurt natural	logurt de fruites