

# INSTITUT-ESCOLA ANTAVIANA



Abril 2023

## Menú Basal

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">SETMANA SANTA</span>				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

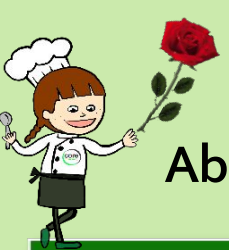
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
**Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

Els iogurts seran de proximitat del Bages

- Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el 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 CLOSCA
  - 9 API
  - 10 MOSTASSA
  - 11 SÈSAM
  - 12 SULFITES
  - 13 TRAMUSSOS
  - 14 MOL-LUSC

- Productes de proximitat
- Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



### Menú Halal



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
	<p>11 Amanida d'arròs<sup>3,4</sup> (tonyina, ou dur, pastanaga) Trita de patates<sup>3</sup> Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>12 Lenties ecològiques amb verdura Lluç arrebossat<sup>4,1,3</sup> Enciam ecològic i olives Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>ECO </p>	<p>13 Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Halal Enciam ecològic i brots de soja Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>	<p>14 Sopa de brou de pollastre halal amb lletres<sup>1</sup> Salsitxes de pollastre Halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>
<p>17 Macarrons ecològics amb tomàquet<sup>1,3</sup> Trita de verdures<sup>3</sup> Enciam ecològic i pastanaga Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>ECO </p>	<p>18 Crema de verdura Pernilets de pollastre halal al forn Patates xips Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>	<p>19 Cigrons amb espinacs Pit de gall d'indi halal estofat (pastanaga, pèsols i patata) Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>20 Arròs tres delícies<sup>3</sup> (blat de moro, pastanaga i truita) Peix fresc s/mercat<sup>4</sup> Enciam ecològic i tomàquet Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>ECO </p>	<p>21 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi halal (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>
<p>24 Crema de porros Mandonguilles de pollastre Halal a la jardineria Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>ECO </p>	<p>25 Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de carbassó<sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>	<p>26 Mongeta seca amb verdures Contraçuixa de pollastre Halal al forn Enciam ecològic i olives Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>27 Espaguetis amb verdura<sup>1,3</sup> (pastanaga, carbassó, tomàquet) Lluç al forn amb ceba<sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa<sup>1</sup> i fruita</p> <p>ECO </p>	<p>28 Bledes amb patates Gall dindi Halal en salsa (tomàquet, ceba, pastanaga) Pa<sup>1</sup> i fruita ecològica</p> <p>ECO </p>

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari

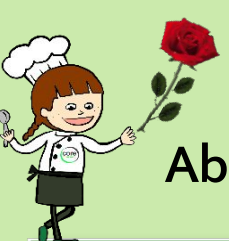
Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat  
 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



# INSTITUT-ESCOLA ANTAVIANA



Abril 2023

## Menú s/gluten

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <h1 style="font-size: 4em; color: blue;">SETMANA SANTA</h1>				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

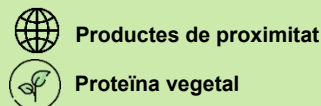
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:

**Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

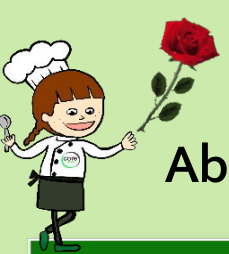
Els iogurts seran de proximitat del Bages 



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



## Abril 2023

### Menú s/ou



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">           3            4            5            6            7            10            11            12            13            14            17            18            19            20            21            24            25            26            27            28         </span> 				
	Amanida d'arròs <sup>4</sup> (tonyina, pastanaga) Peix al forn amb salsa de tomàquet <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup> ECO	Lenties ecològiques amb verdura Lluç al forn <sup>4</sup> Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i fruita ECO	Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO	Sopa de brou de pollastre amb lletres <sup>1</sup> Botifarra de porc al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO
Macarrons ecològics amb tomàquet <sup>1,3</sup> Pit de gall d'indi a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ECO	Crema de verdura Pernilets de pollastre al forn Patates xips Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO 	Cigrons amb espinacs Magra de porc estofada (pastanaga, pèsols i patata) Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup> ECO	Arròs dos delícies (blat de moro, pastanaga) Peix fresc s/mercat Enciam ecològic i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita ECO	Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi (ceba, pastanaga i xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO
Crema de porros Mandonguilles de vedella a la jardinera Pa <sup>1</sup> i fruita ECO	Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Pit de pollastre a la planxa Enciam ecològic i brots de soja Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO	Mongeta seca amb verdures Contracuixa de pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa <sup>1</sup> i lacti <sup>7</sup> ECO	Espaguetis amb verdura (pastanaga, carbassó, tomàquet) Lluç al forn amb ceba <sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita ECO	Bledes amb patates Gall dindi en salsa (tomàquet, ceba, pastanaga) Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica ECO

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

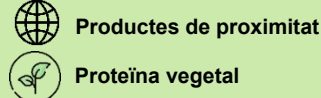
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:

Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari

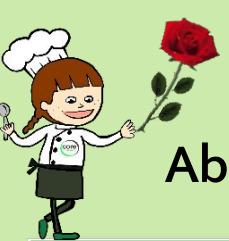
Els iogurts seran de proximitat del Bages 



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya





# INSTITUT-ESCOLA ANTAVIANA



Abril 2023

## Menú s/peix

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">E</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">T</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">M</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">A</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">N</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">A</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">S</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">A</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">N</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">T</span> <span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">A</span> 				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

**ECO**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques 



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
**Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

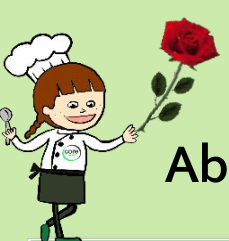


Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



 Productes de proximitat  
 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



# INSTITUT-ESCOLA ANTAVIANA



Abril 2023

## Menú s/lactosa i s/llet

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="font-size: 4em; font-family: cursive;"> <span style="color: blue;">SETMANA</span> <span style="color: red;">SANTA</span> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

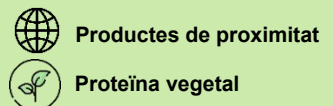


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

Els iogurts seran de proximitat del Bages

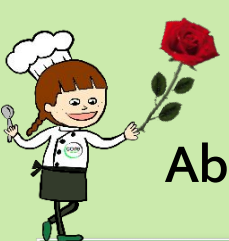



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya





# INSTITUT-ESCOLA ANTAVIANA



Abril 2023

## Menú hipocalòric

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<span style="font-size: 4em; font-family: cursive;">SETMANA SANTA</span>				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

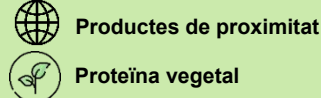
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:

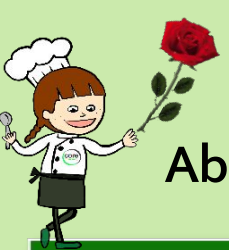
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<h1>SETMANA SANTA</h1>				
<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
<p>10</p>	<p>11</p> <p>160 GR Amanida d'arròs<sup>3,4</sup> (tonyina, ou dur, pastanaga) Trita de patates<sup>3</sup> 20 GR Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>12</p> <p>150 GR Lenties ecològiques amb verdura Lluç arrebossat<sup>4,1,3</sup> Enciam ecològic i olives 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>13</p> <p>180 GR Patates estofades amb verdures Pollastre a l'ast Halal Enciam ecològic i brots de soja 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita ecològica</p> <p>ECO </p>	<p>14</p> <p>150 GR Sopa de brou de pollastre halal amb lletres<sup>1</sup> Salsitxes de pollastre Halal al forn Enciam ecològic i blat de moro 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita ecològica</p> <p>ECO </p>
<p>17</p> <p>150 GR Macarrons ecològics amb tomàquet<sup>1,3</sup> Trita de verdures<sup>3</sup> Enciam ecològic i pastanaga 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>18</p> <p>Crema de verdura Pernillets de pollastre halal al forn 80 GR Patates xips 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>19</p> <p>150 GR Cigrons amb espinacs Pit de gall d'indi halal estofat (pastanaga, pèsols i patata) 20 GR Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>20</p> <p>160 GR Arròs tres delícies<sup>3</sup> (blat de moro, pastanaga i truita) Peix fresc s/mercat<sup>4</sup> Enciam ecològic i tomàquet 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>21</p> <p>Mongeta verda i 180 GR patata Estofat de gall dindi halal (ceba, pastanaga i xampinyons) 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita ecològica</p> <p>ECO </p>
<p>24</p> <p>Crema de porros Mandonguilles de pollastre Halal a la jardinera 160 GR Arròs blanc 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>25</p> <p>160 GR Arròs a la napolitana (tomàquet i ceba) Trita de carbassó<sup>3</sup> Enciam ecològic i brots de soja 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita ecològica</p> <p>ECO </p>	<p>26</p> <p>150 GR Mongeta seca amb verdures Contracuixa de pollastre Halal al forn Enciam ecològic i olives 20 GR Pa<sup>1</sup> i lacti<sup>7</sup></p> <p>ECO </p>	<p>27</p> <p>150 GR Espaguetis amb verdura<sup>1,3</sup> (pastanaga, carbassó, tomàquet) Lluç al forn amb ceba<sup>4</sup> Enciam ecològic i blat de moro 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita</p> <p>ECO </p>	<p>28</p> <p>Bledes amb 180 GR patates Gall dindi Halal en salsa (tomàquet, ceba, pastanaga) 20 GR Pa<sup>1</sup> i 100 GR fruita ecològica</p> <p>ECO </p>

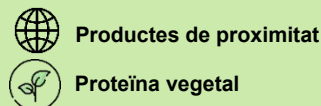
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

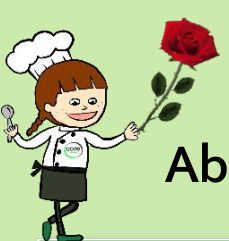
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Abril 2023

## Menú vegà



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<h1>SETMANA SANTA</h1>				
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

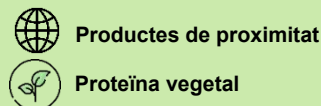


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:

**Poma ecològica, pera, taronja, plàtan canari**

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya