

Menú Escolar

Abril 2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	7 Arròs amb tomàquet i ceba Croquetes de pernil amb amanida Fruita fresca de temporada	 8 Trinxat de col i patata Pollastre a la farigola amb amanida Fruita fresca de temporada	 9 Cigrons estofats amb hortalisses Truita de formatge amb amanida logurt	10 Espirals al pesto d'espínacs Lluç a la biscaina Fruita fresca de temporada
	Verdura / Ou i llegum / Lacti	Pasta / Peix i verdura / Lacti	Arròs/ Au i verdura / Fruita	Amanida / Vedella i patata / logurt
13 Llenties estofades Truita de carbassó amb amanida Fruita fresca de temporada	14 Mongeta verda i patata Estofat de gall d'indi amb bolets Fruita fresca de temporada	15 Crema de porros i xirivia Arròs amb bacallà Fruita fresca de temporada	16 Escudella Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita fresca de temporada	17 LA DESCOBERTA DE LA VAINILLA Macarrons napolitana Aletes de pollastre marinades amb amanida Flam de vainilla
☾...i per la nit: Verdura / Porc i arròs/ Lacti	Pasta / Ou i amanida / Lacti	Amanida i llegum / Lacti	Verdura / Au i patata / Lacti	Verdura / Peix i arròs / Fruita
20 seques estofades Lluç a la marinera Fruita fresca de temporada	21 Espirals amb tomàquet, olives negres i alfàbrega Truita francesa amb amanida Fruita fresca de temporada	22 Arròs amb salsa de tomàquet Rodó de gall d'indi amb salsa de poma Fruita fresca de temporada	23 SANT JORDI Sopa de brou i pistons Llibrets de pernil i formatge amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Minestra de verdures Pollastre a la taronja amb amanida Fruita fresca de temporada
☾...i per la nit: Amanida / Au i pasta / Lacti	Verdura / Peix i patata / Lacti	Amanida / Ou i llegum / Lacti	Verdura / Peix i cereal / Fruita	Pasta / Vedella i amanida / Lacti
27 Amanida amb formatge fresc Llenties amb arròs integral Fruita fresca de temporada	28 Sopa de brou amb galets Truita de patata i ceba amb amanida logurt	29 Arròs tres delícies Seitó enfarinat amb amanida Fruita fresca de temporada	30 Macarrons amb salsa de xampinyons Pollastre a l'allada amb amanida Fruita fresca de temporada	
☾ per la nit: Pasta / Au i verdura / Lacti	Verdura / Porc i cereal / Fruita	Verdura / Prot vegetal i pasta / Lacti	Verdura / peix i patata / Lacti	



Projecte Educatiu



Sostenibilitat







Recomanacions nutricionals

*Per qualsevo consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: mfidalgo@ausolan.com. El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Menú elaborat per la dietista-nutricionista Mónica Fidalgo col CAT000521.

Menú Escolar

Maig
2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 				1 FESTIU
4	5	6	7	8
Crema de seques Botifarra amb amanida Fruita fresca de temporada	Paella de verduras Estofat d'au amb hortalisses Fruita fresca de temporada	Cigrons estofats Trita de carbassó amb amaida logurt	Espirals napolitana Bacallà cruixent amb amanida Fruita fresca de temporada	Sopa de brou i pistons Pollastre amb samfaina Fruita fresca de temporada
 i per la nit: Pasta / Ou i verdura / Lacti	Amanida / Peix i patata / Lacti	Verdura / Au i cereal / Fruita	Verdura / Vedella i patata / Lacti	Arròs / Peix i amanida / Lacti
11	12	13	14	15
Mongeta tendra i patata Estofat de vedella amb bolets Fruita fresca de temporada	Escudella Trita de patata i ceba amb amanida logurt	Macarrons al formatge Lluç a la biscaïna Fruita fresca de temporada	Llenties jardinera Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet i ceba Mandonguilles vegetals amb hortalisses Fruita fresca de temporada
 per la nit: Pasta / Peix i amanida / Lacti	Arròs / Au i verdura / Fruita	Amanida / Porc i arròs / Lacti	Cereal / Peix i patata / Lacti	Amanida / Au i llegum / Lacti
18	19	20	21	22 LA DESCOBERTA DE LA PINYA
Crema de carbassó Fideuà Fruita fresca de temporada	Seques guisades Trita francesa amb amanida Fruita fresca de temporada	Arròs amb xampinyons Rodó de gall d'indi amb salsa de poma Fruita fresca de temporada	Sop de galets Croquetes de carn d'olla amb amanida Fruita fresca de temporada	Amanida de pasta amb pinya Pollastre a la farigola amb xips logurt
 i per la nit: Amanida / Au i cereal / Lacti	Verdura / Peix i patata / Lacti	Amanida i llegum / Lacti	Cereal / Peix i verdura / Lacti	Verdura / Ou i patata / Fruita
25	26	27	28	29
Amanida amb formatge frec Llenties amb arròs integral logurt	Macarrons a la norma Trita de tonyina amb amanida Fruita fresca de temporada	Amanida russa Pollastre arrebossat amb amanida Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet Lluç a la llimona Fruita fresca de temporada	Mongeta tendra i patata Estofat de porc amb hortalisses Fruita fresca de temporada
 i per la nit: Verdura / Au i patata / Fruita	Verdura / Porc i cereal / Lacti	Pasta / Ou i verdura / Lacti	Amanida / Au i patata / Lacti	Pasta / Peix i amanida / Lacti



Menú Escolar

Juny 2026

Ausolan.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espirals amb tomàquet, olives negres i alfàbrega Bacallà cruixent amb amanida Fruita fresca de temporada ☾ per la nit: Verdura / Au i patata / Lacti	2 Cigrons amb hortalisses Truita de patata i ceba amb amanida Fruita fresca de temporada Arròs / Peix i verdura / Lacti	3 Vichyssoise Pollastre a l'allada amb amanida logurt Pasta / Vedella i verdura / Fruita	4 Amanida camperola Botifarra al forn amb seques Fruita fresca de temporada Cereal / Ou i amanida / Lacti	5 JORNADA GASTRONÒMICA DE MADAGASCAR Vary - ami'anana Trondo al coco de Madagascar Salady Voankazo Amanida / Peix i pasta / Fruita
8 Mongeta verda amb patata Vedella amb bolets Fruita fresca de temporada ☾...i per la nit: Arròs / Ou i patata / Lacti	9 Macarrons a la bolonyesa vegetal Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita fresca de temporada Verdura / Porc i cereal / Lacti	10 Prt. 16 HC. 75 Lip. 36 KCal. 675 Arròs tres delícies Aletes de pollastre marinades amb amanida Fruita fresca de temporada Verdura / Peix i patata / Lacti	11 Llenties jardinera Truita de carbassó amb amanida logurt Cereal / Vedella i verdura / Fruita	12 Amanida alemanya Cassoleta de lluç i gambes Fruita fresca de temporada Verdura / Au i pasta / Lacti
15 Crema de carbassó Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet i arròs integral Fruita fresca de temporada ☾ per la nit: Amanida / Au i pasta / Lacti	16 Seques amb hortalisses Truita de formatge amb amanida Fruita fresca de temporada Cereal / Porc i verdura / Lacti	17 Amanida russa Pollastre a la farigola amb amanida Fruita fresca de temporada Arròs / Peix i verdura / Lacti	18 Amanida de pasta Seitó a la andalussa amb amanida Fruita fresca de temporada Verdura / Ou i patata / Lacti	19 Pica-Pica Ausolan Burguer Gelat Amanida / Peix i arròs / Fruita



Projecte Educatiu



Sostenibilitat



Recomanacions nutricionals



*Per qualsevo consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: mfidalgo@ausolan.com. El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Menú elaborat per la dietista-nutricionista Mónica Fidalgo col CAT000521.