

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

Basal

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 616 h.c. 60,9 lip. 30,1 p. 26,2	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons a la norma Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó i ceba amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 Llenties amb hortalisses Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 786 h.c. 95,5 lip. 31,2 p. 24,6
16 Coliflor amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Paella de verdures Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 Seques guisades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats Calamars a la romana amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 830 h.c. 103,8 lip. 35,9 p. 22,7
23 Llenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Purè de pastanaga i ceba Estofat de gall dindi amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb curri Pollastre arrebossat amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 757 h.c. 92,2 lip. 33,0 p. 24,0	27 Escudella vegetal amb galets Pizza margarida casolana amb enciam i olives Mona Kcal. 824 h.c. 103,2 lip. 32,0 p. 26,5

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No porc

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 616 h.c. 60,9 lip. 30,1 p. 26,2	5 Mongeta verda amb patata <u>Truita amb formatge</u> amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 730 h.c. 59,8 lip. 40,1 p. 31,4	6 Macarrons amb albergínia Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2	11 Arròs amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 782 h.c. 83,1 lip. 40,1 p. 23,2	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 Lenties amb hortalisses Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 786 h.c. 95,5 lip. 31,2 p. 24,6
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 <u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 814 h.c. 80,3 lip. 42,8 p. 26,8	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats Calamars a la romana amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 830 h.c. 103,8 lip. 35,9 p. 22,7
23 <u>Lenties amb hortalisses</u> Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 658 h.c. 86,6 lip. 17,1 p. 36,3	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 755 h.c. 84,9 lip. 35,0 p. 25,0	26 Arròs amb curri Pollastre arrebossat amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 757 h.c. 92,2 lip. 33,0 p. 24,0	27 Escudella vegetal Pizza margarida casolana amb enciam i olives Mona Kcal. 824 h.c. 103,2 lip. 32,0 p. 26,5

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIÀ

No ou, marisc, peix

Març
2026

ESCOLAR
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4</p>	<p>3</p> <p>Cigrons estofats <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 736 h.c. 75,5 lip. 27,5 p. 42,0</p>	<p>4</p> <p><u>Sopa d'arròs</u> <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 563 h.c. 62,8 lip. 23,6 p. 25,2</p>	<p>5</p> <p>Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5</p>	<p>6</p> <p><u>Macarrons amb albergínia i tomàquet</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 683 h.c. 89,5 lip. 26,4 p. 22,0</p>
<p>9</p> <p><u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Llom a la planxa</u> amb mesclum logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 470 h.c. 48,2 lip. 18,6 p. 27,7</p>	<p>10</p> <p><u>Espaquetis amb salsa de formatge</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 681 h.c. 84,1 lip. 25,7 p. 28,9</p>	<p>11</p> <p>Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9</p>	<p>12</p> <p>Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9</p>	<p>13</p> <p>Lenties amb hortalisses <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 660 h.c. 77,8 lip. 20,1 p. 39,3</p>
<p>16</p> <p>Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verdura <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 852 h.c. 101,1 lip. 36,3 p. 29,7</p>	<p>18</p> <p><u>Sopa de brou amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 807 h.c. 78,4 lip. 42,8 p. 26,7</p>	<p>19</p> <p>Seques estofades <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 756 h.c. 78,7 lip. 25,7 p. 44,2</p>	<p>20</p> <p><u>Espirals amb salsa de tomàquet</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb mesclum Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 620 h.c. 84,4 lip. 21,8 p. 21,7</p>
<p>23</p> <p>Lenties amb xoriço <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 630 h.c. 73,2 lip. 18,1 p. 41,2</p>	<p>24</p> <p>Puré de pastanaga Ragout d'au a la jardineria amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7</p>	<p>25</p> <p><u>Macarrons amb salsa de tomàquet</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 670 h.c. 85,2 lip. 25,1 p. 26,3</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb curri <u>Pollastre a la planxa</u> amb brots verds Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 640 h.c. 88,0 lip. 20,4 p. 27,3</p>	<p>27</p> <p><u>Escudella vegetal</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb enciam i olives <u>Galeta cacau</u> <u>al·lèrgies</u></p> <p>Kcal. 618 h.c. 97,5 lip. 17,9 p. 12,1</p>

Escolar-mes5-1000-C-comvnt

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No llegums secs

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 <u>Crema de verdura</u> Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 726 h.c. 67,9 lip. 37,6 p. 26,9	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 616 h.c. 60,9 lip. 30,1 p. 26,2	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 <u>Arròs amb tomàquet</u> <u>Lomo rebozado alergias</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 763 h.c. 87,4 lip. 34,2 p. 27,3
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 <u>Crema de verdura</u> Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 724 h.c. 67,4 lip. 37,6 p. 26,9	20 Espirals gratinats Calamars a la romana amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 830 h.c. 103,8 lip. 35,9 p. 22,7
23 Arròs amb tomàquet Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 695 h.c. 90,0 lip. 26,7 p. 24,5	24 Puré de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 84,4 lip. 42,4 p. 23,6	27 <u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> Pizza margarida casolana amb enciam i olives Mona Kcal. 724 h.c. 89,3 lip. 30,8 p. 20,4

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIÀ

No carn

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Arròs amb verdura <u>Lluç al forn</u> amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 709 h.c. 94,4 lip. 26,0 p. 24,4</p>	<p>3</p> <p>Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9</p>	<p>4</p> <p>Sopa de rap amb arròs <u>Hamburguesa vegetal</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 695 h.c. 76,0 lip. 36,1 p. 16,6</p>	<p>5</p> <p>Mongeta verda amb patata <u>Truita amb formatge</u> amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 730 h.c. 59,8 lip. 40,1 p. 31,4</p>	<p>6</p> <p>Macarrons amb albergínia Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8</p>
<p>9</p> <p><u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 599 h.c. 56,9 lip. 30,9 p. 23,1</p>	<p>10</p> <p>Espaguetis amb salsa de formatge <u>Lluç al forn amb all i julivert</u> amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2</p>	<p>11</p> <p>Arròs amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 782 h.c. 83,1 lip. 40,1 p. 23,2</p>	<p>12</p> <p>Crema de pèsols i porro <u>Cua de rap al forn</u> amb patata al forn Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 589 h.c. 77,3 lip. 17,1 p. 29,3</p>	<p>13</p> <p>Llenties amb hortalisses Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 786 h.c. 95,5 lip. 31,2 p. 24,6</p>
<p>16</p> <p>Coliflor amb patata al vapor <u>Mandonguilles de soja amb salsa de</u> <u>tomàquet</u> Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 600 h.c. 65,3 lip. 27,5 p. 21,7</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4</p>	<p>18</p> <p><u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Hamburguesa vegetal</u> amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 842 h.c. 96,2 lip. 43,2 p. 16,2</p>	<p>19</p> <p>Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc</p> <p>Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1</p>	<p>20</p> <p>Espirals gratinats Calamars a la romana amb mesclum Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 830 h.c. 103,8 lip. 35,9 p. 22,7</p>
<p>23</p> <p><u>Llenties amb hortalisses</u> <u>Lluç a la biscaïna</u> Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 658 h.c. 86,6 lip. 17,1 p. 36,3</p>	<p>24</p> <p>Puré de pastanaga <u>Croquetes de bacallà</u> amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 700 h.c. 111,5 lip. 21,1 p. 14,4</p>	<p>25</p> <p>Llacets amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 755 h.c. 84,9 lip. 35,0 p. 25,0</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb curri <u>Salmó al forn</u> amb brots verds Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 740 h.c. 88,0 lip. 29,7 p. 31,4</p>	<p>27</p> <p>Escudella vegetal Pizza margarida casolana amb enciam i olives Mona</p> <p>Kcal. 824 h.c. 103,2 lip. 32,0 p. 26,5</p>

Escolar-mes5-1000-C-comv

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No fruits secs, llet i
derivats, vedella

Març
2026

ESCOLAR
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 851 h.c. 93,2 lip. 36,0 p. 34,2	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 599 h.c. 60,0 lip. 28,4 p. 26,8	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia Rap a l'andalusa al·lèrgies amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 755 h.c. 88,1 lip. 30,6 p. 31,3
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 592 h.c. 59,5 lip. 29,4 p. 22,7	10 Espaquetis amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 666 h.c. 82,4 lip. 25,5 p. 26,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre al forn amb patata al forn Fruita de temporada Pablanc Kcal. 592 h.c. 77,3 lip. 18,0 p. 28,2	13 Lenties amb hortalisses Lomo rebozado al·lèrgies amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 725 h.c. 84,0 lip. 24,6 p. 39,1
16 Coliflor amb patata al vapor Llom a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 560 h.c. 49,8 lip. 27,3 p. 28,0	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa de brou vegetal amb pasta al·lèrgies Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 814 h.c. 80,3 lip. 42,8 p. 26,8	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 871 h.c. 96,4 lip. 34,2 p. 36,4	20 Espirals amb sofregit Maires a l'andalusa al·lèrgies amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 386 h.c. 38,9 lip. 15,4 p. 24,9
23 Lenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat al·lèrgies amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 745 h.c. 86,3 lip. 32,4 p. 28,2	27 Escudella vegetal Pizza de pernil cuit sense gluten amb enciam i olives Galeta cacau al·lèrgies Kcal. 628 h.c. 96,7 lip. 18,1 p. 14,3

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No fruits secs, gluten

Març
2026

ESCOLAR
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 1002 h.c. 98,1 lip. 46,2 p. 46,6	3 Cigrons estofats Trita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 883 h.c. 89,1 lip. 39,9 p. 35,1	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 621 h.c. 63,1 lip. 30,1 p. 23,4	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 717 h.c. 59,1 lip. 43,8 p. 18,7	6 <u>Macarrons amb albergínia i tomàquet al·lèrgies</u> <u>Rap a l'andalusa al·lèrgies</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 782 h.c. 97,4 lip. 32,0 p. 24,7
9 <u>Sopa d'au amb pasta sense gluten</u> Trita de carbassó amb mesclum logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 620 h.c. 56,2 lip. 33,3 p. 22,2	10 <u>Espaguetis amb salsa de formatge al·lèrgies</u> Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 659 h.c. 86,4 lip. 24,3 p. 22,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 716 h.c. 83,6 lip. 30,5 p. 26,1	12 Crema de pèsols i porro Pollastre al forn amb patata al forn Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 596 h.c. 79,5 lip. 18,0 p. 25,4	13 <u>Cigrons estofats</u> <u>Lomo rebozado alergias</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 777 h.c. 90,2 lip. 28,1 p. 35,3
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 672 h.c. 60,5 lip. 35,4 p. 24,6	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 956 h.c. 103,3 lip. 45,7 p. 30,6	18 <u>Sopa de brou amb pasta al·lèrgies</u> Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 811 h.c. 80,6 lip. 42,8 p. 23,9	19 Seques estofades Trita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 903 h.c. 92,3 lip. 38,1 p. 37,3	20 <u>Espirals gratinats al·lèrgies</u> <u>Maires a l'andalusa al·lèrgies</u> amb mesclum Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 747 h.c. 92,7 lip. 28,6 p. 28,7
23 <u>Cigrons amb xoriço</u> <u>Lluç al forn</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 728 h.c. 83,4 lip. 25,8 p. 35,1	24 Puré de pastanaga Ragout d'au a la jardineria amb arròs pilaf Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 766 h.c. 104,1 lip. 23,1 p. 30,9	25 <u>Macarrons amb salsa de tomàquet al·lèrgies</u> Trita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 814 h.c. 89,8 lip. 39,0 p. 24,8	26 <u>Arròs amb tomàquet</u> <u>Pollastre arrebossat al·lèrgies</u> amb brots verds Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 750 h.c. 88,5 lip. 32,4 p. 25,4	27 <u>Escudella vegetal al·lèrgies</u> <u>Pizza de formatge al·lèrgies</u> amb enciam i olives <u>Galeta cacau al·lèrgies</u> Kcal. 697 h.c. 98,2 lip. 23,9 p. 17,8

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No xampinyó

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 616 h.c. 60,9 lip. 30,1 p. 26,2	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 Lenties amb hortalisses Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 786 h.c. 95,5 lip. 31,2 p. 24,6
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats Calamars a la romana amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 830 h.c. 103,8 lip. 35,9 p. 22,7
23 Lenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardineria amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb curri Pollastre arrebossat amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 757 h.c. 92,2 lip. 33,0 p. 24,0	27 Escudella vegetal Pizza margarida casolana amb enciam i olives Mona Kcal. 824 h.c. 103,2 lip. 32,0 p. 26,5

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No gluten

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 1002 h.c. 98,1 lip. 46,2 p. 46,6	3 Cigrons estofats Trita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 883 h.c. 89,1 lip. 39,9 p. 35,1	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 621 h.c. 63,1 lip. 30,1 p. 23,4	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 717 h.c. 59,1 lip. 43,8 p. 18,7	6 <u>Macarrons amb albergínia i tomàquet al·lèrgies</u> <u>Rap a l'andalusa al·lèrgies</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 782 h.c. 97,4 lip. 32,0 p. 24,7
9 <u>Sopa d'au amb pasta sense gluten</u> Trita de carbassó amb mesclum logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 620 h.c. 56,2 lip. 33,3 p. 22,2	10 <u>Espaguetis amb salsa de formatge al·lèrgies</u> Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 659 h.c. 86,4 lip. 24,3 p. 22,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 716 h.c. 83,6 lip. 30,5 p. 26,1	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 557 h.c. 74,8 lip. 16,6 p. 23,1	13 <u>Cigrons estofats</u> <u>Lomo rebozado alergias</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 777 h.c. 90,2 lip. 28,1 p. 35,3
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 672 h.c. 60,5 lip. 35,4 p. 24,6	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 956 h.c. 103,3 lip. 45,7 p. 30,6	18 <u>Sopa de brou amb pasta al·lèrgies</u> Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 811 h.c. 80,6 lip. 42,8 p. 23,9	19 Seques estofades Trita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 903 h.c. 92,3 lip. 38,1 p. 37,3	20 <u>Espirals gratinats al·lèrgies</u> <u>Maires a l'andalusa al·lèrgies</u> amb mesclum Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 747 h.c. 92,7 lip. 28,6 p. 28,7
23 <u>Cigrons amb xoriço</u> <u>Lluç al forn</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 728 h.c. 83,4 lip. 25,8 p. 35,1	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardineria amb arròs pilaf Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 766 h.c. 104,1 lip. 23,1 p. 30,9	25 <u>Macarrons amb salsa de tomàquet al·lèrgies</u> Trita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 814 h.c. 89,8 lip. 39,0 p. 24,8	26 <u>Arròs amb tomàquet</u> <u>Pollastre arrebossat al·lèrgies</u> amb brots verds Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u> Kcal. 750 h.c. 88,5 lip. 32,4 p. 25,4	27 <u>Escudella vegetal al·lèrgies</u> <u>Pizza de formatge al·lèrgies</u> amb enciam i olives <u>Galeta cacau al·lèrgies</u> Kcal. 697 h.c. 98,2 lip. 23,9 p. 17,8

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No marisc, peix

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 <u>Sopa d'arròs</u> Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 580 h.c. 63,7 lip. 25,3 p. 24,6	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 660 h.c. 82,4 lip. 25,0 p. 25,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 759 h.c. 86,5 lip. 30,7 p. 34,1	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 Lenties amb hortalisses <u>Lomo rebozado alergias</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 725 h.c. 84,0 lip. 24,6 p. 39,1
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura <u>Truita de patata</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 995 h.c. 112,5 lip. 48,7 p. 25,6	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 664 h.c. 82,8 lip. 24,2 p. 28,7
23 Lenties amb xoriço <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 73,2 lip. 18,1 p. 41,2	24 Puré de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb curri <u>Pollastre arrebossat al·lèrgies</u> amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 693 h.c. 94,1 lip. 23,0 p. 28,6	27 Escudella vegetal <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb enciam i olives Mona Kcal. 750 h.c. 110,6 lip. 24,7 p. 16,3

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No fruits secs

Març
2026

ESCOLAR
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 616 h.c. 60,9 lip. 30,1 p. 26,2	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia Rap a l'andalusa al·lèrgies amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 755 h.c. 88,1 lip. 30,6 p. 31,3
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 620 h.c. 53,2 lip. 33,3 p. 26,4	10 Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 732 h.c. 86,6 lip. 29,3 p. 30,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre al forn amb patata al forn Fruita de temporada Pablanc Kcal. 592 h.c. 77,3 lip. 18,0 p. 28,2	13 Lenties amb hortalisses Lomo rebozado al·lèrgies amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 725 h.c. 84,0 lip. 24,6 p. 39,1
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats Maires a l'andalusa al·lèrgies amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 754 h.c. 88,5 lip. 28,6 p. 35,9
23 Lenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 809 h.c. 84,4 lip. 42,4 p. 23,6	27 Escudella vegetal Pizza margarida casolana amb enciam i olives Galeta cacau al·lèrgies Kcal. 701 h.c. 89,3 lip. 25,4 p. 24,5

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No llet i derivats

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablauc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrans estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablauc Kcal. 851 h.c. 93,2 lip. 36,0 p. 34,2	4 Sopa de rap amb arròs Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablauc Kcal. 599 h.c. 60,0 lip. 28,4 p. 26,8	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pablauc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 Macarrons amb albergínia Cua de rap arrebossada amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablauc Kcal. 949 h.c. 89,0 lip. 40,0 p. 57,8
9 Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb mesclum Fruita de temporada Pablauc Kcal. 592 h.c. 59,5 lip. 29,4 p. 22,7	10 Espaquetis amb tomàquet Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablauc Kcal. 666 h.c. 82,4 lip. 25,5 p. 26,2	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablauc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre al forn amb patata al forn Fruita de temporada Pablauc Kcal. 592 h.c. 77,3 lip. 18,0 p. 28,2	13 Lenties amb hortalisses Lomo rebozado alergias amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablauc Kcal. 725 h.c. 84,0 lip. 24,6 p. 39,1
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablauc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablauc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 Sopa brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablauc Kcal. 809 h.c. 77,6 lip. 42,8 p. 28,1	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada Pablauc Kcal. 871 h.c. 96,4 lip. 34,2 p. 36,4	20 Espirals amb sofregit Maires a l'andalusa al·lèrgies amb mesclum Fruita de temporada Pablauc Kcal. 386 h.c. 38,9 lip. 15,4 p. 24,9
23 Lenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablauc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Purè de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablauc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 Llacets amb tomàquet Truita amb pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablauc Kcal. 824 h.c. 85,6 lip. 39,2 p. 32,0	26 Arròs amb curri Pollastre arrebossat al·lèrgies amb brots verds Fruita de temporada Pablauc Kcal. 693 h.c. 94,1 lip. 23,0 p. 28,6	27 Escudella vegetal Pizza de pernil cuit sense gluten amb enciam i olives Galeta cacau al·lèrgies Kcal. 628 h.c. 96,7 lip. 18,1 p. 14,3

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

No ou

Març
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Arròs amb verdura Daus d'au marinats amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc Kcal. 998 h.c. 95,9 lip. 46,2 p. 49,4	3 Cigrons estofats <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga logurt natural Pablanc Kcal. 736 h.c. 75,5 lip. 27,5 p. 42,0	4 Sopa de rap amb arròs <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 599 h.c. 60,0 lip. 28,4 p. 26,8	5 Mongeta verda amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pablanc Kcal. 713 h.c. 56,9 lip. 43,8 p. 21,5	6 <u>Macarrons amb albergínia i tomàquet</u> al·lèrgies <u>Rap a l'andalusa</u> al·lèrgies amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pablanc Kcal. 778 h.c. 95,2 lip. 32,0 p. 27,5
9 <u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> al·lèrgies <u>Llom a la planxa</u> amb mesclum logurt natural Pablanc Kcal. 470 h.c. 48,2 lip. 18,6 p. 27,7	10 <u>Espaquetis amb salsa de formatge</u> al·lèrgies Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita de temporada Pablanc Kcal. 654 h.c. 84,2 lip. 24,3 p. 25,0	11 Arròs amb tomàquet Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pablanc Kcal. 712 h.c. 81,4 lip. 30,5 p. 28,9	12 Crema de pèsols i porro Pollastre amb prunes Fruita de temporada Pablanc Kcal. 553 h.c. 72,6 lip. 16,6 p. 25,9	13 Llenties amb hortalisses <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 660 h.c. 77,8 lip. 20,1 p. 39,3
16 Coliflor amb patata al vapor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Pablanc Kcal. 667 h.c. 58,3 lip. 35,4 p. 27,4	17 Arròs amb verdura Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablanc Kcal. 952 h.c. 101,1 lip. 45,7 p. 33,4	18 <u>Sopa de brou amb pasta</u> al·lèrgies Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc Kcal. 807 h.c. 78,4 lip. 42,8 p. 26,7	19 Seques estofades <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i tomàquet logurt natural Pablanc Kcal. 756 h.c. 78,7 lip. 25,7 p. 44,2	20 <u>Espirals amb salsa de tomàquet</u> al·lèrgies <u>Maires a l'andalusa</u> al·lèrgies amb mesclum Fruita de temporada Pablanc Kcal. 710 h.c. 90,1 lip. 26,2 p. 28,9
23 Llenties amb xoriço Lluç a la biscaïna Fruita de temporada Pablanc Kcal. 630 h.c. 82,6 lip. 15,1 p. 38,3	24 Puré de pastanaga Ragout d'au a la jardinera amb arròs pilaf Fruita de temporada Pablanc Kcal. 761 h.c. 101,9 lip. 23,1 p. 33,7	25 <u>Macarrons amb salsa de tomàquet</u> al·lèrgies <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc Kcal. 670 h.c. 85,2 lip. 25,1 p. 26,3	26 Arròs amb curri <u>Pollastre a la planxa</u> amb brots verds Fruita de temporada Pablanc Kcal. 640 h.c. 88,0 lip. 20,4 p. 27,3	27 <u>Escudella vegetal</u> al·lèrgies <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb enciam i olives <u>Galeta cacau</u> al·lèrgies Kcal. 618 h.c. 97,5 lip. 17,9 p. 12,1

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.
ADRIÀ

Ovolactovegetarià

Març
2026

ESCOLAR
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Amb tu cada dia
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 <u>Purè de llenties</u> <u>Arròs amb verdura</u> Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 953 h.c. 155,4 lip. 18,6 p. 34,7	3 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt natural Pa blanc Kcal. 879 h.c. 86,9 lip. 39,9 p. 37,9	4 <u>Sopa d'arròs amb brou vegetal</u> <u>Hamburguesa vegetal</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 557 h.c. 56,8 lip. 31,1 p. 12,8	5 Mongeta verda amb patata <u>Truita amb formatge</u> amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 730 h.c. 59,8 lip. 40,1 p. 31,4	6 Macarrons amb albergínia <u>Tofu a la planxa</u> amb enciam i pebrot Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 759 h.c. 85,4 lip. 35,8 p. 23,2
9 <u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> Truita de carbassó amb mesclum logurt natural Pa blanc Kcal. 599 h.c. 56,9 lip. 30,9 p. 23,1	10 <u>Empedrat de cigrons</u> <u>Espaguetis amb salsa de formatge</u> Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 907 h.c. 113,1 lip. 35,4 p. 27,7	11 Arròs amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 782 h.c. 83,1 lip. 40,1 p. 23,2	12 Crema de pèsols i porro <u>Tofu a la planxa</u> amb patata al forn Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 669 h.c. 80,3 lip. 26,7 p. 24,6	13 <u>Amanida variada</u> <u>Llenties amb hortalisses</u> Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 460 h.c. 76,5 lip. 6,6 p. 21,0
16 Coliflor amb patata al vapor <u>Mandonguilles de soja amb salsa de</u> <u>tomàquet</u> Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 600 h.c. 65,3 lip. 27,5 p. 21,7	17 Arròs amb verdura <u>Truita de patata</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 995 h.c. 112,5 lip. 48,7 p. 25,6	18 <u>Sopa de brou vegetal amb pasta</u> <u>al·lèrgies</u> <u>Hamburguesa vegetal</u> amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 842 h.c. 96,2 lip. 43,2 p. 16,2	19 Seques estofades Truita de patata amb enciam i tomàquet logurt natural Pa blanc Kcal. 899 h.c. 90,1 lip. 38,1 p. 40,1	20 Espirals gratinats <u>Tofu a la planxa</u> amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 763 h.c. 85,8 lip. 35,0 p. 26,1
23 <u>Amanida variada</u> <u>Llenties amb hortalisses</u> Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 460 h.c. 76,5 lip. 6,6 p. 21,0	24 Purè de pastanaga <u>Tofu a la planxa</u> amb arròs pilaf Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 732 h.c. 98,0 lip. 27,5 p. 21,4	25 Llacets amb tomàquet <u>Truita francesa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 755 h.c. 84,9 lip. 35,0 p. 25,0	26 Arròs amb curri <u>Tofu a la planxa</u> amb brots verds Fruita de temporada Pa blanc Kcal. 691 h.c. 91,0 lip. 27,8 p. 20,3	27 Escudella vegetal <u>Pizza de formatge al·lèrgies</u> amb enciam i olives Mona Kcal. 830 h.c. 111,3 lip. 30,7 p. 22,0

(*) Els plats que estan subratllats són l'alternativa al menú basal.

MENÚ ESCOLAR 25-26

MARÇ				
BAIXA EN FRUCTOSA I SORBITOL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02/03/2025	03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025
Arròs amb verdures permeses Daus d'au marinats amb espècies amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Truita de patata i ceba amb enciam amanit logurt natural sense sucre	Sopa de peix amb arròs Pollastre a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Mongeta amb patata Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita fresca permesa	Macarrons amb albergínia (sense tomàquet) Cua de rap enfarinada amb enciam i pebrot Fruita fresca permesa
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
09/03/2025	10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025
Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb niu d'enciam logurt natural sense sucre	Espaguetis amb salsa de formatge Lluç al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs amb oli i alfàbrega Llom a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Crema de porro Pollastre al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs amb oli i alfàbrega Truita francesa amb enciam amanit Fruita fresca permesa
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
16/03/2025	17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025
Coliflor amb patata Llom a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Paella de verdures permeses Salmó al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Sopa de brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Truita de patata amb enciam amanit logurt natural sense sucre	Espirals gratinats (sense tomàquet) Gall dindi a la planxa amb mesclum Fruita fresca permesa
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
23/03/2025	24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025
Arròs amb oli i alfàbrega Lluç al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Gall dindi a la planxa amb arròs blanc Fruita fresca permesa	Llacets amb oli Truita francesa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs al oli i alfàbrega Pollastre arrebossat casolà amb brots verds Fruita fresca permesa	Sopa vegetal amb galets Llom a la planxa amb enciam i olives logurt natural sense sucre

Per qualsevol consulta i dubtes sobre els al·lèrgens, us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com.

Verdures permeses: bleda, espinac, bròquil, coliflor, patata, xampinyó, enciam, escarola. **Limitats:** carbassó, albergínia, mongeta tendra, col, bolets, porro, pebrot. **Desaconsellats:** carbassa, pastanaga, carxofa, ceba, moniato, remolatxa i tomàquet. **Fruita (segons tolerància):** taronja, kiwi, mandarina, maduixa, meló, pinya, plàtan verd. Evitar la resta.

MARÇ				
BAIXA EN FRUCTOSA, NO LLET I DERIVATS				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02/03/2025	03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025
Arròs amb verdures permeses Daus d'au marinats amb espècies amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Truita de patata i ceba amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Sopa de peix amb arròs Pollastre a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Mongeta amb patata Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita fresca permesa	Macarrons amb albergínia (sense tomàquet) Cua de rap enfarinada amb enciam i pebrot Fruita fresca permesa
09/03/2025	10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025
Sopa d'au amb lletres Truita de carbassó amb niu d'enciam Fruita fresca permesa	Espaguetis amb oli Lluç al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs amb oli i alfàbrega Llom a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Crema de porro Pollastre al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs amb oli i alfàbrega Truita francesa amb enciam amanit Fruita fresca permesa
16/03/2025	17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025
Coliflor amb patata Llom a la planxa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Paella de verdures permeses Salmó al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Sopa de brou amb pistons Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Truita de patata amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Espirals amb oli i alfàbrega Gall dindi a la planxa amb mesclum Fruita fresca permesa
23/03/2025	24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025
Arròs amb oli i alfàbrega Lluç al forn amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Puré de verdures permeses Gall dindi a la planxa amb arròs blanc Fruita fresca permesa	Llacets amb oli Truita francesa amb enciam amanit Fruita fresca permesa	Arròs al oli i alfàbrega Pollastre arrebossat casolà amb brots verds Fruita fresca permesa	Sopa vegetal amb galets Llom a la planxa amb enciam i olives Fruita fresca permesa

Per qualsevol consulta i dubtes sobre els al·lèrgens, us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com.

No lactosa. Verdures permeses: bleda, espinac, bròquil, coliflor, patata, xampinyó, enciam, escarola. **Limitats:** carbassó, albergínia, mongeta tendra, col, bolets, porro, pebrot. **Desaconsellats:** carbassa, pastanaga, carxofa, ceba, moniato, remolatxa i tomàquet. **Fruita (segons tolerància):** taronja, kiwi, mandarina, maduixa, meló, pinya, plàtan verd. Evitar la resta.

MARÇ				
DIABÈTIC 5R				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02/03/2025	03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025
Arròs amb verdures 152g (4R) Daus d'au marinats amb espècies amb enciam i poma Fruita fresca de temporada (1R)	Cigrons estofats 192,5g (3,5R) Trita de patata i ceba 30g (1R) amb enciam i pastanaga logurt (0,5R)	Sopa de peix amb arròs 76g (2R) Pollastre a la parmesana amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada (1,5R) + Pa (1,5R)	Mongeta verda amb patata 260g (4R) Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada (1R)	Macarrons a la norma 112,5 (2,5R) Cua de rap enfarinada (0,5R) amb enciam i pebrot Fruita fresca de temporada (1R) + Pa (1R)
09/03/2025	10/03/2025	SEGONES OPORTUNITATS 11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025
Sopa d'au amb lletres 45g (1R) Trita de carbassó i ceba 75g (2,5R) amb niu d'enciam logurt (0,5R) + Pa (1R)	Espaguetis amb salsa de formatge 180g (4R) Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita fresca de temporada (1R)	Arròs amb tomàquet 152g (4R) Llom adobat amb enciam i brots de soja Fruita fresca de temporada (1R)	Crema de pèsols i porro 260g (4R) Pollastre amb salsa de prunes Fruita fresca de temporada (1R)	Llenties amb hortalisses 150g (3R) Llom a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada (1R) + Pa (1R)
16/03/2025	17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025
Coliflor amb patata 195g (3R) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada (1R) + Pa (1R)	Paella de verdures 152g (4R) Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada (1R)	Sopa de brou amb pistons 45g (1R) Aletes de pollastre marinades amb patates fregides 60g (2) Fruita fresca de temporada (1R) + Pa (1R)	Seques guisades 137,5g (2,5R) Trita de patata 60g (2R) amb enciam i tomàquet logurt (0,5R)	Espirals gratinats 135g (3R) Gall dindi a la planxa amb mesclum Fruita fresca de temporada (1R) + Pa (1R)
23/03/2025	24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025
Llenties amb xoriço 200g (4R) Lluç a la biscaina Fruita fresca de temporada (1R)	Puré de pastanaga i ceba 195g(3R) Estofat de gall dindi amb arròs pilaf 38g (1R) Fruita fresca de temporada (1R)	Llacets amb tomàquet 180g (4R) Trita de pernil amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada (1R)	Arròs al curri 133g (3,5R) Pollastre arrebossat casolà (0,5R) amb brots verds Fruita fresca de temporada (1R)	Escudella vegetal amb galets (45g pasta,1R + 55g cigrons,1R) Pizza de formatges 100g (2,5R) amb enciam i olives logurt (0,5R)

Per qualsevol consulta i dubtes sobre els al·lèrgens, us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com.

1R de fruita = 100g de fruita a excepció del meló i la sindria (150g) i el plàtan i raïm (50g).

1R de pa = 20g de pa

Els arrebossats seran casolans i estan contabilitzats en el menú com a mitja ració. El pes de les racions és en cuit.