

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST.  
ADRIA

Basal

Juny  
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis integrals amb soja texturitzada Croquetes d'espinaçs amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 991 h.c. 113,0 lip. 43,8 p. 28,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 685 h.c. 56,6 lip. 39,3 p. 26,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza de pernil cuit i formatge amb brots verds Gelat Pa blanc</p> <p>Kcal. 1009 h.c. 114,7 lip. 47,2 p. 29,1</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No marisc, peix

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Truita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i tomàquet Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 676 h.c. 103,4 lip. 17,8 p. 25,3</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Llom a la planxa amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 684 h.c. 70,0 lip. 24,4 p. 42,8</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Truita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p><u>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre</u> Espaguetis integrals amb soja <u>texturitzada</u> Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 905 h.c. 103,3 lip. 39,7 p. 27,7</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Llom a la planxa amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 716 h.c. 56,6 lip. 41,8 p. 28,4</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza amb pernil cuit i formatge <u>al·lèrgies</u> amb brots verds Gelats Pa blanc</p> <p>Kcal. 1204 h.c. 151,5 lip. 51,4 p. 29,4</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

Ovolactovegetarià

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Truita francesa amb xampinyons Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 720 h.c. 62,5 lip. 41,4 p. 22,5</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons estofats Cigrons saltats amb verdures Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 817 h.c. 118,1 lip. 19,9 p. 33,2</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Truita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Tofu a la planxa amb enciam i tomàquet Salady Voankaso Pabanc</p> <p>Kcal. 776 h.c. 106,4 lip. 28,6 p. 22,7</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Truita francesa amb patates fregides Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 909 h.c. 86,1 lip. 51,2 p. 23,1</p>	<p>9</p> <p>Amanida variada Llenties amb hortalisses logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 732 h.c. 77,6 lip. 32,3 p. 27,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Truita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre Espaguetis integrals amb soja texturitzada Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 905 h.c. 103,3 lip. 39,7 p. 27,7</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Tofu a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 587 h.c. 53,3 lip. 32,3 p. 19,9</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Tofu a la planxa amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 757 h.c. 91,5 lip. 34,3 p. 20,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Amanida de llenties Macarrons amb albergínia Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 781 h.c. 99,7 lip. 31,6 p. 22,9</p>	<p>18</p> <p>Amanida de patata Truita francesa amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 727 h.c. 64,9 lip. 42,1 p. 21,7</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza de formatge al·hèrgies amb brots verds Gelat Pabanc</p> <p>Kcal. 1048 h.c. 123,1 lip. 48,7 p. 26,1</p>
22 Festiu	23 Festiu	24 Festiu	25 Festiu	26 Festiu
29 Festiu	30 Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

Basal

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis integrals amb soja texturitzada Croquetes d'espinaçs amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 991 h.c. 113,0 lip. 43,8 p. 28,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 685 h.c. 56,6 lip. 39,3 p. 26,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza de pernil cuit i formatge amb brots verds Gelats Pa blanc</p> <p>Kcal. 1009 h.c. 114,7 lip. 47,2 p. 29,1</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No carn

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa <u>Truita francesa</u> amb xampinyons Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 720 h.c. 62,5 lip. 41,4 p. 22,5</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p><u>Cigrons estofats</u> <u>Lluç al forn</u> amb mesclum Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 676 h.c. 81,0 lip. 22,3 p. 34,0</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Truita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pablauc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba <u>Truita francesa</u> amb patates fregides Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 909 h.c. 86,1 lip. 51,2 p. 23,1</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Truita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 991 h.c. 113,0 lip. 43,8 p. 28,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata <u>Abadejo al forn</u> amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 522 h.c. 50,3 lip. 22,2 p. 29,4</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet <u>Lluç al forn</u> amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 678 h.c. 88,5 lip. 25,5 p. 24,0</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p><u>Amanida de llenties</u> <u>Macarrons amb albergínia</u> Fruita de temporada Pablauc</p> <p>Kcal. 781 h.c. 99,7 lip. 31,6 p. 22,9</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 625 h.c. 63,2 lip. 29,9 p. 25,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza de formatge al·hèrgies</u> amb brots verds Gelat Pablauc</p> <p>Kcal. 1048 h.c. 123,1 lip. 48,7 p. 26,1</p>
22 Festiu	23 Festiu	24 Festiu	25 Festiu	26 Festiu
29 Festiu	30 Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No ou, marisc, peix

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p><u>Mongeta verda amb patata</u> Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 712 h.c. 67,7 lip. 29,2 p. 43,2</p>	<p>2</p> <p><u>Amanida d'espirlals sense gluten</u> Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 734 h.c. 100,0 lip. 31,7 p. 12,0</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 609 h.c. 61,9 lip. 25,4 p. 31,7</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb enciam i tomàquet Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 676 h.c. 103,4 lip. 17,8 p. 25,3</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 684 h.c. 70,0 lip. 24,4 p. 42,8</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 737 h.c. 94,3 lip. 27,4 p. 28,6</p>	<p>11</p> <p><u>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre</u> <u>Espaguetis amb soja texturitzada al·lèrgies</u> Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 778 h.c. 92,7 lip. 36,2 p. 17,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 453 h.c. 46,8 lip. 18,9 p. 23,7</p>	<p>17</p> <p><u>Macarrons amb albergínia i tomàquet al·lèrgies</u> Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 708 h.c. 90,2 lip. 28,5 p. 23,0</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> <u>Llom a la planxa</u> amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 63,2 lip. 32,4 p. 27,4</p>	<p>19</p> <p><u>Crema de verdura</u> <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb brots verds Gelat Pa blanc</p> <p>Kcal. 870 h.c. 131,2 lip. 28,9 p. 18,7</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

Escolar-mes5-1000-C-000000

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No porc

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p><u>Cigrons estofats</u> Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 678 h.c. 81,0 lip. 22,4 p. 34,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Croquetes d'espinaçs amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 991 h.c. 113,0 lip. 43,8 p. 28,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet <u>Lluç al forn</u> amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 678 h.c. 88,5 lip. 25,5 p. 24,0</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 625 h.c. 63,2 lip. 29,9 p. 25,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza de formatge al·hèrgies</u> amb brots verds Gelats Pa blanc</p> <p>Kcal. 1048 h.c. 123,1 lip. 48,7 p. 26,1</p>
<p>22</p> <p>Festiu</p>	<p>23</p> <p>Festiu</p>	<p>24</p> <p>Festiu</p>	<p>25</p> <p>Festiu</p>	<p>26</p> <p>Festiu</p>
<p>29</p> <p>Festiu</p>	<p>30</p> <p>Festiu</p>			

Escolar-mes5-1000-C-comv

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No fruits secs, llet i derivats, vedella

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa <u>Pit de gall dindi a la planxa</u> amb xampinyons Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 600 h.c. 60,8 lip. 28,4 p. 23,4</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p><u>Cigrons estofats</u> Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 678 h.c. 81,0 lip. 22,4 p. 34,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot <u>Fruita de temporada</u> Pa integral</p> <p>Kcal. 710 h.c. 76,9 lip. 33,8 p. 23,4</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana <u>Abadejo al forn</u> amb enciam i tomàquet Salady Voankaso Pablanc</p> <p>Kcal. 710 h.c. 103,4 lip. 18,5 p. 32,2</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba <u>Pollastre a la planxa</u> amb patates fregides Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 836 h.c. 84,4 lip. 41,6 p. 28,4</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet <u>Fruita de temporada</u> Pa integral</p> <p>Kcal. 628 h.c. 76,3 lip. 19,2 p. 34,8</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura <u>Trita francesa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 809 h.c. 96,0 lip. 37,0 p. 23,3</p>	<p>11</p> <p><u>Espaguetis amb tomàquet</u> <u>Llom arrebossat al lèrgies</u> amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 757 h.c. 87,5 lip. 31,7 p. 30,1</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pablanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 625 h.c. 63,2 lip. 29,9 p. 25,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb brots verds Gelat Pablanc</p> <p>Kcal. 968 h.c. 122,4 lip. 42,7 p. 20,4</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No xampinyó

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 634 h.c. 61,3 lip. 32,3 p. 23,0</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pabanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 991 h.c. 113,0 lip. 43,8 p. 28,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pabanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 685 h.c. 56,6 lip. 39,3 p. 26,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza de pernil cuit i formatge amb brots verds Gelat Pabanc</p> <p>Kcal. 1009 h.c. 114,7 lip. 47,2 p. 29,1</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

Escolar-mes5-1000-C-comv

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No fruits secs, gluten

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 870 h.c. 82,1 lip. 40,1 p. 41,1</p>	<p>2</p> <p><u>Amanida d'espirlals sense gluten</u> Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 740 h.c. 103,2 lip. 31,3 p. 9,4</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 730 h.c. 83,2 lip. 25,9 p. 35,7</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 744 h.c. 73,8 lip. 37,3 p. 24,5</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana <u>Abadejo al forn</u> amb enciam i tomàquet Salady Voankaso <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 714 h.c. 105,6 lip. 18,5 p. 29,4</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba <u>Pollastre a la planxa</u> amb patates fregides Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 841 h.c. 86,6 lip. 41,6 p. 25,6</p>	<p>9</p> <p><u>Cigrons estofats</u> Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 709 h.c. 77,2 lip. 26,2 p. 34,9</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 932 h.c. 99,4 lip. 45,6 p. 29,7</p>	<p>11</p> <p><u>Espaguetis amb tomàquet al·lèrgies</u> <u>Llom arrebossat al·lèrgies</u> amb enciam i olives Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 751 h.c. 92,7 lip. 31,1 p. 23,5</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 517 h.c. 56,3 lip. 20,0 p. 24,9</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 897 h.c. 94,2 lip. 48,8 p. 19,1</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 650 h.c. 61,4 lip. 34,2 p. 21,8</p>	<p>17</p> <p><u>Macarrons amb albergínia i tomàquet al·lèrgies</u> Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 713 h.c. 92,4 lip. 28,5 p. 20,2</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 631 h.c. 66,4 lip. 29,5 p. 22,9</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza amb pernil cuit i formatge al·lèrgies</u> amb brots verds Gelat <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 1208 h.c. 153,7 lip. 51,4 p. 26,6</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No fruits secs

Juny  
2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 738 h.c. 70,6 lip. 37,7 p. 27,1</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Abadejo al forn amb enciam i tomàquet Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 710 h.c. 103,4 lip. 18,5 p. 32,2</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 836 h.c. 84,4 lip. 41,6 p. 28,4</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 927 h.c. 97,2 lip. 45,6 p. 32,5</p>	<p>11</p> <p><u>Espaguetis amb tomàquet</u> <u>Llom arrebossat al lèrgies</u> amb enciam i olives Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 757 h.c. 87,5 lip. 31,7 p. 30,1</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramelitzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 625 h.c. 63,2 lip. 29,9 p. 25,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica Pizza de pernil cuit i formatge amb brots verds Gelats Pa blanc</p> <p>Kcal. 1009 h.c. 114,7 lip. 47,2 p. 29,1</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No gluten

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 870 h.c. 82,1 lip. 40,1 p. 41,1</p>	<p>2</p> <p><u>Amanida d'espirlals sense gluten</u> Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 740 h.c. 103,2 lip. 31,3 p. 9,4</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 730 h.c. 83,2 lip. 25,9 p. 35,7</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Trita de carbassó amb enciam i pebrot logurt natural <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 744 h.c. 73,8 lip. 37,3 p. 24,5</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana <u>Abadejo al forn</u> amb enciam i tomàquet Salady Voankaso <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 714 h.c. 105,6 lip. 18,5 p. 29,4</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba <u>Pollastre a la planxa</u> amb patates fregides Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 841 h.c. 86,6 lip. 41,6 p. 25,6</p>	<p>9</p> <p><u>Cigrons estofats</u> Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 709 h.c. 77,2 lip. 26,2 p. 34,9</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura Trita amb formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 932 h.c. 99,4 lip. 45,6 p. 29,7</p>	<p>11</p> <p><u>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre</u> <u>Espaguetis amb soja texturitzada al·lèrgies</u> Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 784 h.c. 95,9 lip. 35,8 p. 15,0</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 517 h.c. 56,3 lip. 20,0 p. 24,9</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 897 h.c. 94,2 lip. 48,8 p. 19,1</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Trita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 650 h.c. 61,4 lip. 34,2 p. 21,8</p>	<p>17</p> <p><u>Macarrons amb alberginia i tomàquet al·lèrgies</u> Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 713 h.c. 92,4 lip. 28,5 p. 20,2</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 691 h.c. 59,8 lip. 38,9 p. 23,9</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza amb pernil cuit i formatge al·lèrgies</u> amb brots verds Gelat <u>Pa sense gluten</u></p> <p>Kcal. 1208 h.c. 153,7 lip. 51,4 p. 26,6</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No llet i derivats

Juny 2026

ESCOLAR  
Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
[menuo.ausolan.com](http://menuo.ausolan.com)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Amanida russa Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 866 h.c. 79,9 lip. 40,1 p. 43,9</p>	<p>2</p> <p>Amanida de pasta Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 748 h.c. 98,0 lip. 31,9 p. 16,2</p>	<p>3</p> <p><u>Cigrons estofats</u> Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 678 h.c. 81,0 lip. 22,4 p. 34,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise Truita de carbassó amb enciam i pebrot <u>Fruita de temporada</u> Pa integral</p> <p>Kcal. 710 h.c. 76,9 lip. 33,8 p. 23,4</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet <u>Fruita de temporada</u> Pa integral</p> <p>Kcal. 628 h.c. 76,3 lip. 19,2 p. 34,8</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura <u>Truita francesa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 809 h.c. 96,0 lip. 37,0 p. 23,3</p>	<p>11</p> <p><u>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre</u> <u>Espaguetis integrals amb soja texturitzada</u> Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 905 h.c. 103,3 lip. 39,7 p. 27,7</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 644 h.c. 58,2 lip. 34,6 p. 24,4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons a la norma Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 685 h.c. 83,1 lip. 27,1 p. 26,8</p>	<p>18</p> <p>Amanida alemanya Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 685 h.c. 56,6 lip. 39,3 p. 26,5</p>	<p>19</p> <p>Pica-pica <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb brots verds Gelats Pa blanc</p> <p>Kcal. 968 h.c. 122,4 lip. 42,7 p. 20,4</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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

# Ausolan.

AMOR DE DIOS ST. ADRIA

No ou

Juny 2026

ESCOLAR

Dinar



- Festiu
- 100% Vegetal
- Dia especial

Els menús estan supervisats per nutricionistes, amb formació acreditada, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, segons la llei 17/2011 de Seguretat Alimentària i Nutrició. Contacte: dietistarcn@ausolan.com.

Amb tu cada dia  
menuo.ausolan.com

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p><u>Mongeta verda amb patata</u> Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 712 h.c. 67,7 lip. 29,2 p. 43,2</p>	<p>2</p> <p><u>Amanida d'espirlals sense gluten</u> Hamburguesa de soja amb enciam i cogombre Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 734 h.c. 100,0 lip. 31,7 p. 12,0</p>	<p>3</p> <p>Cigrons amb xoriço Pollastre al forn amb mesclum Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 726 h.c. 81,0 lip. 25,9 p. 38,5</p>	<p>4</p> <p>Vichyssoise <u>Llom a la planxa</u> amb enciam i pebrot logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 609 h.c. 61,9 lip. 25,4 p. 31,7</p>	<p>5</p> <p>Vary Amin'anana Trondo al coco Salady Voankaso Pa blanc</p> <p>Kcal. 654 h.c. 106,3 lip. 12,5 p. 27,0</p>
<p>8</p> <p>Crema de pastanaga i ceba Aletes de pollastre marinades amb patates fregides Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 904 h.c. 84,5 lip. 48,9 p. 28,8</p>	<p>9</p> <p>Llenties guisades Lluç al forn amb enciam i tomàquet logurt natural Pa integral</p> <p>Kcal. 656 h.c. 70,0 lip. 23,1 p. 38,5</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdura <u>Pollastre a la planxa</u> amb enciam i pastanaga Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 737 h.c. 94,3 lip. 27,4 p. 28,6</p>	<p>11</p> <p><u>Amanida d'enciam, pastanaga, ceba, pebrot i cogombre</u> <u>Espaguetis amb soja texturitzada</u> <u>al·lèrgies</u> Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 778 h.c. 92,7 lip. 36,2 p. 17,6</p>	<p>12</p> <p>Mongeta verda amb patata Gall dindi estofat a la jardinera Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 513 h.c. 54,1 lip. 20,0 p. 27,7</p>
<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Salsitxes a la planxa amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 893 h.c. 92,0 lip. 48,8 p. 21,9</p>	<p>16</p> <p>Saltejat de seques <u>Lluç al forn</u> amb enciam i brots de soja Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 473 h.c. 46,8 lip. 20,9 p. 24,2</p>	<p>17</p> <p><u>Macarrons amb albergínia i tomàquet al·lèrgies</u> Pollastre a la canyella amb enciam i poma Fruita de temporada Pa blanc</p> <p>Kcal. 708 h.c. 90,2 lip. 28,5 p. 23,0</p>	<p>18</p> <p><u>Amanida de patata</u> Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada Pa integral</p> <p>Kcal. 625 h.c. 63,2 lip. 29,9 p. 25,5</p>	<p>19</p> <p><u>Crema de verdura</u> <u>Pizza de pernil cuit sense gluten</u> amb brots verds Gelat Pa blanc</p> <p>Kcal. 870 h.c. 131,2 lip. 28,9 p. 18,7</p>
22	23	24	25	26
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu
29	30			
Festiu	Festiu			

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