

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4 Paella d'arròs Pèsols amb patata Fruita del temps	5 Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Mongetes seques amb vegetals logurt	11 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Llenties amb tomàquet Fruita del temps	12 Llaços amb salseta de formatge Menestra de verdures Fruita del temps
15 Amanida completa Estofat de llenties amb arròs Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Hamburguesa de verdures amb amanida Fruita del temps	17 Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga logurt	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Sopa de lletres Rotllets de primavera amb amanida de remolatxa Crema catalana	24 Menestra de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	25 Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols amb patata Pasta amb tomàquet Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps			

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001866. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.