

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 Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella 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 Estofat de gall d'indi logurt	11 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12 Llaços amb salseta de formatge Magra de porc amb amanida Fruita del temps
15 Estofat de llenties amb arròs Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet 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 Llom magre amb salseta de poma Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa Crema catalana	24 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25 Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Llom magre amb enciam i brots de soja 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 Aletes de pollastre rostides amb enciam i pastanaga 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.