

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa minestrone Porcions de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	5 Crema de verdures Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Arròs amb tomàquet Pernilets de pollastre rostits amb enciam i brots de soja logurt	7 Mongetes guisades amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Pèsols amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre* amb salseta de poma Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	12 Arròs a la napolitana Contraçuixa de pollastre* al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa de vedella* amb patata dau logurt	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Calamars a la romana amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
18 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre* rostits amb tomàquet i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Arrossejat Suquet de peix amb romesco i patata Pastisset	22 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre* amb suc i amanida Fruita del temps
25 FESTA	26 FESTA	27 FESTA	28 FESTA	29 FESTA

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.