

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.