

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31	1 Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Hamburguesa vegetal amb sofregit de verdures Fruita del temps	2 Espirals amb salseta de bolets Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet Iogurt	3 Cigrons estofats amb verdures Truita a la francesa amb enciam i blat de moro Fruita del temps	4 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Pasta amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
7 Macarrons a la carbonara sense bacó Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	8 Mongetes seques guisades amb carbassa Crestes de tonyina amb enciam i remolatxa Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Filet de lluç al forn amb salsa blanca Iogurt	10 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet Fruita del temps	11 Brou de verdures amb pistons Porcions d'abadejo al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps
14 Llenties estofades amb verduretes Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Espirals a la napolitana Filet de lluç al forn amb patata dau Fruita del temps	16 Pèsols amb patata Mandonguilles de peix amb tomàquet Iogurt	17 Arròs amb verduretes i cúrcuma Calamars a la romana amb enciam i blat de moro Fruita del temps	18 Crema de carbassa amb formatget Truita de patates i carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps
21 Arròs amb verdures Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	22 Minestra de verdures Truita de patates amb enciam i tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons estofats amb verduretes Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita del temps	24 Llaços de colors amb salseta de tomàquet Truita a la francesa amb xips i pastanaga ratllada Crema catalana	25 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb ceba i llimona Fruita del temps
28 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ				

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. 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.

Ens 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.