

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Brou de verdures amb pistons Truita a la francesa amb salsa de tomàquet Fruita del temps
4 Aròs amb verdures Porcions de lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps	5 Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Rotllets de primavera amb ceba i patata dau Fruita del temps	6 Cigrons estofats amb verduretes Truita de patates amb enciam i blat de moro iogurt	7 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal amb salseta de bolets Fruita del temps	8 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps
11	12	13	14	15
VACANCES				
18 FESTIU	19 Llenties guisades amb verduretes i comí Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	20 Aròs amb verduretes i cúrcuma Porcions d'abadejo al forn amb all i julivert amb enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Pèsols amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	22 Sopa de lletres amb brou vegetal Crestes de tonyina amb enciam i pipes Crema catalana
25 Macarrons a la carbonara sense bacó Hamburguesa vegetal amb enciam i blat de moro Fruita del temps	26 Minestra de verdures Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	27 Mongetes seques estofades amb verduretes Truita de carbassó i patata amb enciam i pipes iogurt	28 Aròs amb tomàquet Rotllets de primavera amb ceba i patata dau Fruita del temps	29 Crema de carbassa i pastanaga Peix fresc enfarinat amb enciam i olives Fruita del temps

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.

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.