

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Brou de verdures amb pistons Pit de gall d'indi al forn amb salsa de tomàquet i xampinyons Fruita del temps
4 Arròs a la cassola Porcions de lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps	5 Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i patata dau Fruita del temps	6 Espirals amb raig d'oli d'oliva i orenga Truita de patates amb enciam i blat de moro iogurt	7 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta amb salseta de bolets Fruita del temps	8 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps
11	12	13	14	15
VACANCES				
18 FESTIU	19 Crema de verdures Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	20 Arròs amb verdures i cúrcuma Porcions d'abadejo al forn amb all i julivert amb enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Bròquil amb patata Guisat de porc amb verdures Fruita del temps	22 Sopa de lletres Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pipes Crema catalana
25 Macarrons a la carbonara Hamburguesa de vedella amb enciam i blat de moro Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles amb salsa de tomàquet Fruita del temps	27 Patates estofades amb verdures Truita de carbassó amb enciam i pipes iogurt	28 Arròs amb tomàquet Pernilets de pollastre al forn 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.