

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>2</b></p> <p>Arròs blanc</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Llaços amb raig d'oli d'oliva i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Amanida de cigrons amb tomàquet, pastanaga i blat de moro</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>9</b></p> <p>Macarrons amb raig d'oli d'oliva i orenga</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Magra de porc al forn amb patates</p> <p>logurt</p>	<p><b>12</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pebrot</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Amanida de patata amb pastanaga i olives</p> <p><b>Peix fresc</b> enfarinat amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>16</b></p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Estofat de gall d'indi amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Arròs amb verduretes i cúrcuma</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt</p>	<p><b>19</b></p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Amanida d'espírels amb ou dur, blat de moro i olives</p> <p>Llom de porc a la planxa amb bròquil</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>23</b></p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Llom de porc a la planxa amb ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Macarrons amb raig d'oli d'oliva i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Mongetes seques amb raig d'oli d'oliva</p> <p>Filet de lluç al forn amb patates</p> <p>Custard (crema de vainilla)</p>	<p><b>27</b></p> <p>Verdura tricolor amb patata</p> <p>Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>30</b></p> <p>Llaços amb raig d'oli d'oliva i orenga</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>31</b></p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Truita a la francesa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>			

**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.**