

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Bròquil amb patata Filet de lluç amb sofregit de verdures logurt	2 Amanida d'arròs amb ou dur, pastanaga i olives Calamars a l'andalusa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 FESTIU
6 FESTIU	7 Llaços integrals a la carbonara sense bacó Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	8 Empedrat de mongetes seques eco amb tonyina, olives i pebrot Contracuixa de pollastre* al forn amb ceba i pebrot logurt	9 Verdura tricolor amb patata Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	10 Arròs amb tomàquet Peix fresc enfarinat amb enciam i pastanaga Fruita del temps
13 Llentíes eco estofades amb verduretes Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita del temps	14 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	15 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet logurt	16 Espirals integrals amb salseta de bolets Pernillets de pollastre* al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	17 Ensaladilla russa amb tonyina, olives i maionesa Trita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita del temps
20 Arròs amb verdures Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	21 Amanida de cigrons eco amb pastanaga, olives, blat de moro Pit de pollastre* amb samfaina Fruita del temps	22 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes de bacallà amb xips Gelats		

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.