

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Bròquil amb patata Magra de porc amb sofregit de verdures logurt	2 Arròs amb raig d'oli Filet de lluç al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 FESTIU
6 FESTIU	7 Llaços amb raig d'oli d'oliva Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	8 Empedrat de mongetes seques amb tomàquet i pastanaga Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i pebrot logurt	9 Verdura tricolor amb patata Llom de porc amb tomàquet amanit Fruita del temps	10 Arròs amb raig d'oli d'oliva Peix fresc enfarinat amb enciam i pastanaga Fruita del temps
13 Llentíes eco estofades amb verduretes Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	14 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Porcions d'abadejo al forn amb all i julivert Fruita del temps	15 Crema de carbassa i pastanaga Llom de porc amb salsa de tomàquet logurt	16 Espirals* amb salseta de bolets Pernilets de pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	17 Verdura tricolor amb patata Trita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps
20 Arròs amb raig d'oli d'oliva 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 amb raig d'oli d'oliva Llom de porc a la planxa amb patates al forn 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.