

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  FESTIU	2  FESTIU
5  Llaços a la napolitana amb formatge ratllat  Calamars a la romana amb enciam i tomàquet  Fruita del temps	6  Mongeta tendra amb patata  Truita a la francesa amb enciam i blat de moro  Fruita del temps	7  Amanida d'arròs amb tonyina, pastanaga i olives  Contracuixa de pollastre* al forn amb ceba i llimona  logurt	8  Crema de carbassa i pastanaga  Mandonguilles de peix a la jardinera  Fruita del temps	9  Cigrons estofats amb verdures  Porcions d'abadejo al forn amb enciam i olives  Fruita del temps
12  Arròs amb tomàquet  Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga  Fruita del temps	13  Mongetes seques estofades amb verdures  Croquetes d'espínacs amb enciam i pipes  Fruita del temps	14  Crema de carbassó amb formatge  Truita a la francesa amb enciam i tomàquet  logurt	15  Amanida d'espínacs amb ou dur, blat de moro i olives  Porcions de lluç al forn amb salsa verda  Fruita del temps	16  Minestra de verdures  Pit de pollastre* al forn amb salsa blanca  Fruita del temps
19  Llenties estofades amb verdures  Porcions de lluç al forn amb salsa de tomàquet  Fruita del temps	20  Bròquil amb patata  Pit de pollastre* amb samfaina  Fruita del temps	21  Macarrons a la carbonara sense bacó  Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro  logurt	22  Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro  Hamburguesa vegetal amb enciam i remolatxa  Fruita del temps	23  Ensaladilla russa amb tonyina, olives i blat de moro  Truita de carbassó amb enciam i pastanaga  Fruita del temps
26  FESTIU	27  Arròs amb verdures  Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet  Fruita del temps	28  Verdura tricolor amb patata  Ous durs amb salseta de tomàquet  logurt	29  Cigrons estofats amb espínacs  Hamburguesa vegetal amb patata dau  Fruita del temps	30  Amanida de patata amb pastanaga, olives i maionesa  Pernilets de pollastre* amb enciam i pipes  Fruita del temps

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.