

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Filet de lluç al forn 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 vedella 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 mixta amb enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Mongetes seques estofades amb verdures Broquetes de gall d'indi al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Crema de carbassó amb formatge Truita a la francesa amb enciam i tomàquet logurt	15 Amanida d'espicals 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 Magra de porc 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 Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro logurt	22 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Hamburguesa de vedella 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 a la cassola 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 espinacs Magra de porc al forn amb all i julivert i patata dau Fruita del temps	30 Amanida de patata amb pastanaga, olives i maionesa Pernilets de pollastre amb enciam amanit 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.