

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  FESTIU	2  FESTIU
5  Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Coliflor amb patata 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 blat de moro, pastanaga i olives Hamburguesa vegetal amb ceba logurt	8  Crema de carbassa i pastanaga Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	9  Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb salseta de tomàquet 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 Bledes amb patata Fruita del temps	16  Minestra de verdures Llaços a la siciliana amb formatge ratllat i olives negres Fruita del temps
19  Llenties estofades amb verdures Rotllets de primavera amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20  Bròquil amb patata Truita a la francesa amb samfaina Fruita del temps	21  Macarrons a la carbonara sense bacó Mongeta tendra amb patata 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 tomàquet, olives i blat de moro Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26  FESTIU	27  Arròs amb verdures Bledes amb patata Fruita del temps	28  Verdura tricolor amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet logurt	29  Cigrons estofats amb espínacs Amanida d'arròs amb tomàquet, blat de moro i cogombrets Fruita del temps	30  Amanida de patata amb pastanaga, olives i maionesa Truita a la francesa 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.