

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Espirals a la carbonara sense bacó amb formatge ratllat Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda logurt	3 Arròs amb verdures Rotllets de primavera amb pastanaga i olives Fruita del temps	4 Sopa minestrone Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
7 Arròs amb verdures i cúrcuma Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	8 Mongetes seques estofades amb verdures Hamburguesa vegetal al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	9 Brou de verdures amb pistons Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga logurt	10 Mongeta tendra amb patata Porcions d'abadejo al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	11 Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Truita de patata i espinacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps
14 Espirals amb salseta de formatge Hamburguesa KALE amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Bledes amb patata i xampinyons Ous durs amb sofregit de verdures Fruita del temps	16 Cigrons estofats Truita de carbassó amb enciam i brots de soja logurt	17 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	18 Brou de verdures amb pistons Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita del temps
21 Llenties estofades amb verdures Crestes de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita del temps	22 Macarrons al pesto Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita del temps	23 Crema de verdures Porcions d'abadejo al forn amb samfaina Fruita del temps	24 Arròs amb verdures Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	25 Locro: Estofat de llegums, patates i carbassa Croquetes d'espinacs amb sofregit de verdures Flam de vainilla
28 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	29 Mongetes seques estofades amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet i tonyina Fruita del temps	30 Macarrons a la carbonara sense bacó Filet de lluç al forn amb salsa verda logurt		

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.