

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1  <b>FESTIU</b>	2  Espirals a la carbonara amb formatge ratllat  Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda  logurt	3  Arròs a la cassola  Rotllets de primavera amb pastanaga i olives  Fruita del temps	4  Sopa minestrone  Pernilets de pollastre rostits amb ceba i llimona  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 mixta al forn amb salsa de tomàquet  Fruita del temps	9  Brou de verdures amb pistons  Contraeix de pollastre al forn amb herbes provençals amb ceba i llimona  logurt	10  Mongeta tendra amb patata  Estofat de gall d'indi  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  Magra de porc 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  Sopa de pistons  Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pastanaga  Fruita del temps
21  Llenties estofades amb verdures  Salsitxes de pollastre al forn amb enciam i blat de moro  Fruita del temps	22  Macarrons a la napolitana  Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives  Fruita del temps	23  Crema de verdures  Llom de porc al forn amb samfaina  Fruita del temps	24  Arròs a la cassola  Truita a la francesa amb enciam i tomàquet  Fruita del temps	25  Locro: Estofat de llegums, patates i carbassa  Tires de pollastre a la milanesa amb sofregit de verdures  Flam de vainilla
28  Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro  Pit de pollastre al forn 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  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.