

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Espirals a la carbonara amb formatge ratllat Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda logurt	3 Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella 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 Verdura tricolor Hamburguesa de vedella al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	9 Brou de verdures amb pistons Contraçuixa 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 Trita de patata i espinacs amb enciam Fruita del temps
14 Espirals amb salseta de formatge Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Bledes amb patata i xampinyons Magra de porc amb sofregit de verdures Fruita del temps	16 Col amb bolets i beixamel Trita de carbassó amb enciam amanit i olives 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 Mongeta tendra i patata Salsitxes de pollastre al forn 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 Llom de porc al forn amb samfaina Fruita del temps	24 Arròs a la cassola Trita a la francesa amb enciam itomàquet Fruita del temps	25 Locro: Estofat de patates i carbassa Cuixa de pollastre al forn amb sofregit de verdures logurt
28 Arròs amb xampinyons Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	29 Patates estofades amb verdures 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.