

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Espirals amb salseta de formatge Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet Fruita del temps	4 Bledes amb patata i xampinyons Magra de porc amb sofregit de verdures Fruita del temps	5 Col amb bolets i beixamel Truita de carbassó amb enciam amanit i olives logurt	6 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda Fruita del temps	7 Sopa de pistons Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pastanaga Fruita del temps
10 Patates estofades amb verdures Salsitxes de porc al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	11 Macarrons al pesto Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita del temps	12 FESTIU	13 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Llaços a la siciliana Fruita del temps
17 Arròs amb xampinyons Broquetes de gall d'indi amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Patates estofades amb verdures Ous durs amb salseta de tomàquet i tonyina Fruita del temps	19 Macarrons a la carbonara Filet de lluç al forn amb salsa verda logurt	20 Bròquil amb patata i ou dur Hamburguesa de vedella amb pastanaga i olives Fruita del temps	21 Sopa de fideus Pernilets de pollastre rostits amb enciam i blat de moro Fruita del temps
24 Arròs amb tomàquet Pit de gall d'indi amb enciam i pastanaga Fruita del temps	25 Bròquil saltejat amb pernil Truita de patates amb enciam amanit i olives Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb la seva salsa Fruita del temps	27 Macarrons amb salseta de bolets Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	28 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Contraçuixa de pollastre al forn amb salsa verda Natilles de xocolata
31 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ				

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.