

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1  <b>FESTIU</b>	2  Espirals amb raig d'oli d'oliva Porcions d'abadejo al forn logurt	3  Arròs amb verdures Broquetes de gall d'indi amb pastanaga i olives Fruita del temps	4  Brou de verdures amb pasta petita 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 de vedella sense sal 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 Pit de gall d'indi al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	11  Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps
14  Espirals amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella sense sal 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 a la francesa amb enciam i brots de soja logurt	17  Arròs amb verdures Porcions d'abadejo al forn Fruita del temps	18  Brou de verdures amb pistons Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pastanaga Fruita del temps
21  Llenties estofades amb verdures Pit de gall d'indi al forn amb enciam i tomàquet 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 sense sal Llom de porc al forn sense sal amb enciam i pastanaga 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 sense sal Pit de pollastre al forn sense sal amb verdures a la brasa logurt
28  Arròs amb verdures Cuixa de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	29  Mongetes seques estofades amb patata Truita a la francesa Fruita del temps	30  Macarrons amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn amb carbassó a la planxa 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.