

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Espirals amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella sense sal amb enciam i tomàquet Fruita del temps	4 Bledes amb patata i xampinyons Magra de porc amb sofregit de verdures Fruita del temps	5 Cigrons estofats Trita a la francesa amb enciam i brots de soja logurt	6 Arròs amb verdures Porcions d'abadejo al forn Fruita del temps	7 Brou de verdures amb pistons Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pastanaga Fruita del temps
10 Llenties estofades amb verdures Llom 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 <b>FESTIU</b>	13 Arròs a la cassola Trita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Cigrons saltejats amb verdures Fruita del temps
17 Arròs amb verdures Broquetes de gall d'indi amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Mongetes seques estofades amb patata Trita a la francesa Fruita del temps	19 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn logurt	20 Pèsols amb patata i Hamburguesa de vedella sense sal amb pastanaga i olives Fruita del temps	21 Brou de verdures amb pistons Pernilets de pollastre rostits amb enciam i pipes Fruita del temps
24 Arròs amb verdures Pit de gall d'indi amb enciam i pastanaga Fruita del temps	25 Cigrons estofats sense sal Trita a la francesa amb enciam amanit i blat de moro Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella sense sal Fruita del temps	27 Macarrons amb bolets saltejats Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	28 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Contraçuixa de pollastre al forn logurt
31 <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>				

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.