

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 FESTIU	2 Espirals a la carbonara sense bacó amb formatge ratllat Pèsols amb patata logurt	3 Arròs amb verdures Rotllets de primavera amb pastanaga i olives Fruita del temps	4 Sopa minestrone Cigrons saltejats amb verdures Fruita del temps
7 Arròs amb verdures i cúrcuma Bròquil amb patata Fruita del temps	8 Mongetes seques estofades amb verdures Verdura tricolor Fruita del temps	9 Brou de verdures amb pistons Hamburguesa vegetal amb patata dau logurt	10 Mongeta tendra amb patata Llaços a la napolitana 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 Arròs saltejat amb verdures Fruita del temps	16 Cigrons estofats Truita de carbassó amb enciam i brots de soja logurt	17 Arròs amb tomàquet Crema de verdures amb crostons de pa torrat Fruita del temps	18 Brou vegetal amb pistons Coliflor amb patata Fruita del temps
21 Lenties estofades amb verdures Minestra de verdures Fruita del temps	22 Macarrons al pesto Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita del temps	23 Crema de verdures Mongetes seques saltejades amb verdures Fruita del temps	24 Arròs amb verdures Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	25 Locro: Estofat de llegums, patates i carbassa Croquetes d'espinacs amb sofregit de verdures Flam de vainilla
28 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Espinacs amb patata Fruita del temps	29 Mongetes seques estofades amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	30 Macarrons a la carbonara sense bacó Mongeta tendra amb patata 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.