

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Espirals amb salseta de formatge Croquetes d'espínacs amb enciam i tomàquet Fruita del temps	4 Bledes amb patata i xampinyons Arròs saltejat amb verdures Fruita del temps	5 Cigrons estofats Truita de carbassó amb enciam i brots de soja logurt	6 Arròs amb tomàquet Crema de verdures amb crostons de pa torrat Fruita del temps	7 Brou vegetal amb pistons Coliflor amb patata Fruita del temps
10 Llenties estofades amb verdures Minestra de verdures Fruita del temps	11 Macarrons al pesto Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	12 FESTIU	13 Arròs amb verdures Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Llaços amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
17 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro Espínacs amb patata Fruita del temps	18 Mongetes seques estofades amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	19 Macarrons a la carbonara sense bacó Mongeta tendra amb patata logurt	20 Pèsols amb patata i ou dur Hamburguesa vegetal amb pastanaga i olives Fruita del temps	21 Brou de verdures amb fideus Croquetes d'espínacs amb enciam i tomàquet Fruita del temps
24 Arròs amb tomàquet Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Fruita del temps	25 Cigrons estofats Truita de patates amb enciam amanit i olives Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vegetals a la jardinera Fruita del temps	27 Macarrons amb salseta de bolets Coliflor amb patata Fruita del temps	28 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Cigrons amb salsa de tomàquet 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.