

| DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|--|---|--|---|---|
|  |   |  | 1<br><br>Pèsols amb patata<br>Calamars a la romana amb amanida<br>Fruita del temps                          | 2<br><br>Sopa minestrone<br>Mandonguilles de peix a la jardineria<br>Fruita del temps   |
| 5<br><br>Arròs amb tomàquet<br>Hamburguesa vegetal amb amanida<br>Fruita del temps   | 6<br><br><b>FESTIU</b>  | 7<br><br>Llenties estofades amb verdures<br>Truita a la francesa amb amanida<br>Fruita del temps | 8<br><br><b>FESTIU</b>  | 9<br><br><b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>  |
| 12<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Hamburguesa vegetal amb amanida<br>Fruita del temps   | 13<br><br>Cigrons estofats<br>Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet<br>Fruita del temps   | 14<br><br>Espirals a la napolitana<br>Pit de pollastre* amb amanida<br>logurt                    | 15<br><br>Arròs 3 delícies ( pastanaga, truita i pèsols)<br>Lluç arrebossat amb amanida<br>Fruita del temps | 16<br><br>Brou vegetal amb pistons<br>Truita de patates amb amanida<br>Fruita del temps |
| 19<br><br>Arròs a la napolitana<br>Croquetes d'espínacs amb amanida<br>Fruita del temps  | 20<br><br>Menestra de verdures amb patata<br>Truita a la francesa amb amanida<br>Fruita del temps | 21<br><br>Brou vegetal amb galets<br>Pollastre* rostit amb patates xips<br>Torrans i neules      | 22<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>  | 23<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>  |
| 26<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>   | 27<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>  | 28<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>   | 29<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>  | 30<br><br><b>VACANCES DE NADAL</b>  |
| <p>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</p> |   |  |   |   |

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.