

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  Pèsols amb patata Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	2  Sopa minestrone Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita del temps
5  Arròs amb tomàquet Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	6  <b>FESTIU</b>	7  Llenties estofades amb verdures Trita a la francesa amb amanida logurt sense lactosa	8  <b>FESTIU</b>	9  <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
12  Mongeta tendra amb patata Hamburguesa KALE amb amanida Fruita del temps	13  Cigrons estofats Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	14  Espirals a la napolitana Pit de pollastre amb amanida logurt sense lactosa	15  Arròs 3 delícies ( pastanaga, truita i pèsols) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	16  Brou de pollastre amb pistons Trita de patates amb amanida Fruita del temps
19  Arròs a la napolitana Contraeix de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	20  Menestra de verdures amb patata Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	21  Sopa de Nadal amb galets Pollastre rostit amb patates xips logurt sense lactosa	22  <b>VACANCES DE NADAL</b>	23  <b>VACANCES DE NADAL</b>
26  <b>VACANCES DE NADAL</b>	27  <b>VACANCES DE NADAL</b>	28  <b>VACANCES DE NADAL</b>	29  <b>VACANCES DE NADAL</b>	30  <b>VACANCES DE NADAL</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.