

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1  Pèsols amb patata Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	2  Brou vegetal amb pistons Llom de porc amb amanida Fruita del temps
5  Arròs amb raig d'oli d'oliva Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps	6  <b>FESTIU</b>	7  Llenties estofades amb verdures Trita a la francesa amb amanida logurt descremat	8  <b>FESTIU</b>	9  <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
12  Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps	13  Minestra de verdures Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps	14  Espirals amb raig d'oli d'oliva Cuixa de pollastre amb amanida logurt descremat	15  Arròs amb xampinyons Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	16  Brou de verdures amb pistons Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps
19  Arròs a la napolitana Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps	20  Menestra de verdures amb patata Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	21  Brou de verdures amb galets Pollastre al forn amb patata al caliu logurt descremat	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.