

| DILLUNS   | DIMARTS   | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|---|---|---|--|--|
|   |   |   | 1<br><br>Pèsols amb patata<br>Pit de pollastre al forn amb amanida<br>Fruita del temps                           | 2<br><br>Sopa minestrone<br>Llom de porc amb verdures a la brasa<br>Fruita del temps         |
| 5<br><br>Arròs amb tomàquet<br>Hamburguesa mixta 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>logurt      | 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 porc 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>Pollastre arrebossat amb amanida<br>Fruita del temps | 16<br><br>Brou de pollastre amb pistons<br>Truita de patates amb amanida<br>Fruita del temps |
| 19<br><br>Arròs a la napolitana<br>Contracuixa de pollastre 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>Sopa de Nadal 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>   |

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.