

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta amb amanida logurt sense lactosa	2 Llaços a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	3 Brou de pollastre amb pistons Lluç al forn amb all i julivert Fruita del temps
6 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita del temps	7 Menestra de verdures amb patata Pit de pollastre al forn a l'allet amb amanida Fruita del temps	8 Cigrons estofats amb verdures Salsitxes de porc amb amanida logurt sense lactosa	9 Espirals a la napolitana Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	10 Sopa minestrone Peix fresc amb amanida Fruita del temps
13 Crema de verdures Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Estofat de porc Fruita del temps	15 Verdura tricolor Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	16 Brou de pollastre amb pistons Truita de patates amb amanida Fruita del temps	17 Llaços de colors a la napolitana Lluç al forn amb patates xips logurt sense lactosa
20 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	21 Macarrons a la napolitana Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb amanida logurt sense lactosa	23 Arròs amb verduretes Pit de pollastre al forn amb all i julivert Fruita del temps	24 Brou de pollastre amb pistons Salsitxes de porc al forn amb ceba juliana Fruita del temps
27 Arròs 3 delícies (pèsols, blat de moro i pastanaga) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	28 Cigrons estofats amb verduretes Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps			

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.