

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 VACANCES DE NADAL	3 VACANCES DE NADAL	4 VACANCES DE NADAL	5 VACANCES DE NADAL	6 VACANCES DE NADAL
9 Arròs amb xampinyons Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	10 Macarrons a la siciliana Llom de porc al forn amb salseta de poma Fruita del temps	11 Crema de carbassó Hamburguesa vegetal amb amanida logurt	12 Arròs amb verdures Salsitxes de pollastre amb tomàquet Fruita del temps	13 Brou vegetal amb pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
16 Arròs 3 delícies (sense pèsols) Truita de patates amb amanida Fruita del temps	17 Espinacs amb patata Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Hamburguesa mixta amb amanida logurt	19 Llaços a la napolitana Butifarra de gall d'indi amb amanida Fruita del temps	20 Crema de verdures Filet de lluç al forn amb sofregit de verdures Fruita del temps
23 Espirals amb saltejat de verdures Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita del temps	24 Crema de carbassó Llom de porc al forn amb patates dau Fruita del temps	25 Bledes amb patata Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	26 Cous cous amb verdures Tajine de pollastre a la llimona Pastisset de Marroc	27 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc amb amanida Fruita del temps
30 Bròquil amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	31 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salseta de poma 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.