

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