

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre amb amanida logurt descremat	2 Llaços amb raig d'oli d'oliva Pit de pollastre 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 Llom de porc al forn amb amanida logurt descremat	9 Espirals amb raig d'oli d'oliva Ous durs amb Fruita del temps	10 Brou de verdures amb pistons Peix fresc al forn amb amanida Fruita del temps
13 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita del temps	14 Arròs amb raig d'oli d'oliva Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps	15 Verdura tricolor Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	16 Brou de verdures amb pistons Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	17 Llaços de colors amb raig d'oli d'oliva Lluç al forn amb amanida logurt descremat
20 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	21 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb amanida logurt descremat	23 Arròs amb verdures Pit de pollastre al forn amb all i julivert Fruita del temps	24 Brou de verdures amb pistons Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps
27 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps	28 Cigrons amb raig d'oli d'oliva 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.