

| 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 Llenties amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps | 10 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Llom de porc al forn amb amanida Fruita del temps | 11 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre amb amanida logurt descremat | 12 Arròs amb raig d'oli d'oliva i orenga Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps | 13 Brou de verdures amb pasta petita Peix fresc al forn amb amanida Fruita del temps |
| 16 Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps | 17 Cigrons amb raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps | 18 Pèsols amb patata Hamburguesa mixta amb amanida logurt descremat | 19 Llaços amb raig d'oli d'oliva Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps | 20 Crema de verdures Filet de lluç al forn amb arròs blanc Fruita del temps |
| 23 Espirals amb saltejat de verdures Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps | 24 Crema de carbassó Llom de porc al forn amb patates bullides Fruita del temps | 25 Menestra de verdures amb patata Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps | 26 Cous cous amb verdures sense sal Pit de pollastre a la planxa amb carbassó a la planxa Pastisset del Marroc | 27 Arròs amb raig d'oli d'oliva Peix fresc al forn amb amanida Fruita del temps |
| 30 Llenties amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb xampinyons Fruita del temps | 31 Arròs amb verdures Pit de pollastre 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.