

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1  Verdura tricolor Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	2  Llaços amb salsa blanca Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	3  Crema de verdures Lluç al forn a la llimona Fruita del temps
6  Espirals amb saltejat de verdures Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps	7  Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de peix Fruita del temps	8  Crema de carbassa Mongeta blanca estofada amb verdures logurt	9  Menestra de verdures Trita de patates amb amanida Fruita del temps	10  Brou de verdures amb pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
13  Llenties estofades amb verdures Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	14  Arròs amb verduretes Pernilets de pollastre* amb amanida Fruita del temps	15  Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	16  Macarrons a la bolonyesa vegetal Bunyols d'espínacs amb amanida Fruita del temps	17  <b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
20  Llaços a la napolitana Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	21  Verdura tricolor Pit de pollastre* al forn a l'allet amb amanida Fruita del temps	22  Crema de carbassa Cigrons guisats amb hortalisses logurt	23  Arròs 3 delícies ( pèsols, truita i pastanaga) Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps	24  Brou de verdures amb pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
27  Menestra de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	28  Crema de verdures Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	29  Espirals amb salsa blanca Pernilets de pollastre* al forn amb amanida Fruita del temps	30  Mongeta blanca estofada Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	31  Amanida de patata amb ou dur i olives Salsitxes de pollastre* amb patates xips Pastisset de xocolata

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.