

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Verdura tricolor Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	2 Llaços amb salsa blanca Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita del temps	3 Crema de carbassó Lluç al forn a la llimona Fruita del temps
6 Espirals amb saltejat de verdures Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	7 Arròs amb salsa de tomàquet Estofat de porc Fruita del temps	8 Crema de carbassa Pit de pollastre a la llimona amb amanida logurt	9 Col amb patata Trita a la francesa amb amanida Fruita del temps	10 Sopa de pistons Peix fresc amb amanida Fruita del temps
13 Bròquil amb patata Ous durs amb salseta de tomàquet Fruita del temps	14 Arròs amb verdures Pernilets de pollastre amb amanida Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta amb amanida logurt	16 Macarrons a la napolitana Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	17 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
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 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida logurt	23 Arròs 3 delícies (sense pèsols) Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	24 Sopa minestrone Peix fresc amb amanida Fruita del temps
27 Bròquil amb patata Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	28 Crema de carbassó Llom de porc al forn amb patates dau Fruita del temps	29 Espirals amb salsa blanca Pernilets de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	30 Verdura tricolor 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.