

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  VACANCES DE SETMANA SANTA	4  VACANCES DE SETMANA SANTA	5  VACANCES DE SETMANA SANTA	6  VACANCES DE SETMANA SANTA	7  VACANCES DE SETMANA SANTA
10  VACANCES DE SETMANA SANTA	11  Llenties guisades amb verdures Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	12  Verdura tricolor Mandonguilles de peix a la jardinera logurt	13  Llaços saltejats amb verdures Pernilets de pollastre* rostits amb amanida Fruita de temporada	14  Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Peix fresc enfarinat amb amanida Fruita de temporada
17  Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	18  Coliflor amb patata Pit de pollastre* al forn amb salseta Fruita de temporada	19  Macarrons a la napolitana Peix al forn amb all i julivert amb amanida Fruita de temporada	20  Crema de verdures Mongetes blanques estofades amb verdures Fruita de temporada	21  Brou de verdures amb pasta de lletres Salsitxes de pollastre* amb seques i patates xips Crema catalana
24  Arròs amb verdures Bunyols de bacallà amb amanida Fruita de temporada	25  Crema de carbassó Cigrans guisats amb patates dau Fruita de temporada	26  Brou de verdures amb pistons Pernilets de pollastre* al forn amb amanida logurt	27  Mongeta tendra amb patata Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	28  Amanida d'espitals amb ou dur, olives i panís Peix de temporada amb salseta Fruita de temporada
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.				