

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1  <b>FESTIU</b>	2  Espirals amb saltejat de verdures Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	3  Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre* al forn amb amanida logurt	4  Arròs amb tomàquet Hamburguesa d'au amb amanida Fruita de temporada	5  Empedrat de mongetes seques Peix fresc al forn amb salsa verda Fruita de temporada
8  Arròs 3 delícies ( pèsols, truita i pastanaga) Hamburguesa d'au amb amanida Fruita de temporada	9  Crema de verdures amb crostons de pa torrat Cigrons guisats amb verduretes Fruita de temporada	10  Macarrons a la bolonyesa vegetal Peix al forn amb amanida logurt	11  Llenties estofades amb verduretes Ous durs amb sofregit de verdures Fruita de temporada	12  Verdura tricolor Estofat de peix* Fruita de temporada
15  Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes d'espinacs amb amanida Fruita de temporada	16  Menestra de verdures Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	17  Arròs amb verduretes Trita a la francesa amb amanida logurt	18  Crema de verdures Pit de pollastre* a l'allet amb amanida Fruita de temporada	19  Amanida de cigrons amb tonyina, pastanaga i olives Peix fresc al forn a la llimona Fruita de temporada
22  Arròs 3 vegetals ( pèsols, panís i pastanaga) Trita de patates amb amanida Fruita de temporada	23  Crema de carbassó Mongetes blanques saltejades amb verdures Fruita de temporada	24  Verdura tricolor Mandonguilles de peix a la jardinera logurt	25  Amanida d'espirals amb ou dur, panís i olives Peix arrebossat amb amanida Fruita de temporada	26  Dahl de llenties amb espinacs i acompanyat d'arròs (amb espècies) Pollastre al curry amb amanida Pastisset
29  Macarrons a la napolitana Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	30  Crema de verdures amb crostons de pa torrat Amanida de cigrons amb ou dur, panís i olives Fruita de temporada	31  Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà amb amanida logurt		

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.