

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	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 mixta 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 Cigrons guisats amb verduretes Fruita de temporada	10 Macarrons a la napolitana Peix al forn amb amanida logurt	11 Llenties estofades amb verduretes Ous durs amb sofregit de tomàquet Fruita de temporada	12 Verdura tricolor Estofat de porc Fruita de temporada
15 Llaços a la napolitana amb formatge ratllat Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Menestra de verdures Salsitxes de porc 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, blat de moro 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 mixtes a la jardinera Fruita de temporada	25 Amanida d'espírels 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 Amanida de cigrons amb ou dur, panís i olives Fruita de temporada	31 Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salsa de poma 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.