

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 Espinacs amb patata Truita francesa amb amanida Fruita de temporada	12 Verdura tricolor Pit de pollastre al forn amb salsa de tomàquet logurt	13 Llaços saltejats amb verduretes Pernilets de pollastre rostits amb amanida Fruita de temporada	14 Arròs 3 vegetals amb panís i pastanaga (SENSE PÉSOLS) 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 carbassó Hamburguesa de coliflor i formatge Fruita de temporada	21 Sopa de lletres Salsitxes de pollastre amb patates xips Crema catalana
24 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	25 Bròquil amb patata Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada	26 Sopa minestrone 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'espivals 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.				