

| DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|--|---|---|--|--|
| 1<br><br><b>FESTIU</b>   | 2<br><br>Espirals amb saltejat de verdures<br>Truita a la francesa amb amanida<br>Fruita de temporada | 3<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Pit de pollastre al forn amb amanida<br>logurt            | 4<br><br>Arròs amb tomàquet<br>Hamburguesa mixta amb amanida<br>Fruita de temporada                        | 5<br><br>Verdura tricolor<br>Peix fresc al forn amb salsa verda<br>Fruita de temporada     |
| 8<br><br>Arròs 3 delícies amb truita i pastanaga (sense pèsols)<br>Hamburguesa d'au amb amanida<br>Fruita de temporada         | 9<br><br>Crema de carbassó<br>Pit de pollastre al forn amb amanida<br>Fruita de temporada             | 10<br><br>Macarrons a la napolitana<br>Peix al forn amb amanida<br>logurt                       | 11<br><br>Espinacs amb patata<br>Ous durs amb sofregit de tomàquet<br>Fruita de temporada                  | 12<br><br>Verdura tricolor<br>Estofat de porc<br>Fruita de temporada                       |
| 15<br><br>Llaços a la napolitana amb formatge ratllat<br>Pit de pollastre amb amanida<br>Fruita de temporada                   | 16<br><br>Col i patata<br>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet<br>Fruita de temporada              | 17<br><br>Arròs amb verdures<br>Truita a la francesa amb amanida<br>logurt                      | 18<br><br>Crema de carbassó<br>Pit de pollastre a l'allet amb amanida<br>Fruita de temporada               | 19<br><br>Bledes amb patates<br>Peix fresc al forn a la llimona<br>Fruita de temporada     |
| 22<br><br>Arròs 3 vegetals amb blat de moro i pastanaga (sense pèsols)<br>Truita de patates amb amanida<br>Fruita de temporada | 23<br><br>Crema de carbassó<br>Hamburguesa d'au amb verdures<br>Fruita de temporada                   | 24<br><br>Verdura tricolor<br>Llom de porc al forn amb salsa de tomàquet<br>Fruita de temporada | 25<br><br>Amanida d'espivals amb ou dur, panís i olives<br>Lluç al forn amb amanida<br>Fruita de temporada | 26<br><br>Espinacs amb arròs (amb espècies)<br>Pollastre al curry amb amanida<br>Pastisset |
| 29<br><br>Macarrons a la napolitana<br>Truita a la francesa amb amanida<br>Fruita de temporada                                 | 30<br><br>Crema de carbassó<br>Pit de pollastre al forn amb amanida<br>Fruita de temporada            | 31<br><br>Mongeta tendra amb patata<br>Llom de porc al forn amb salsa de poma<br>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.