

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb tomàquet Hamburguesa d'au amb amanida Fruita de temporada	2 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ
5 FESTIU	6 Llenties estofades amb verdures Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	7 Llaços saltejats amb verdures Pernillets de pollastre al forn amb amanida logurt sense lactosa	8 Crema de verdures Cigrons saltejats amb espinacs i allet Fruita de temporada	9 "Ensaladilla russa" Peix al forn a la llimona amb amanida Fruita de temporada
12 Arròs amb verdures Ous durs amb sofregit de tomàquet Fruita de temporada	13 "Gazpatxo" Empedrat de mongetes seques Fruita de temporada	14 Verdura tricolor Estofat de pollastre logurt sense lactosa	15 Llenties estofades amb verdures Peix fresc amb amanida Fruita de temporada	16 Amanida d'espivals amb tonyina, panís i pastanaga Hamburguesa d'au amb amanida Fruita de temporada
19 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	20 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre al forn amb all i julivert i amanida Fruita de temporada	21 Mongeta tendra amb patata Amanida de llenties amb hortalisses Fruita de temporada	22 Pizza sense lactosa Crestes de tonyina amb amanida Gelats sense lactosa	23 VACANCES D'ESTIU
26 VACANCES D'ESTIU	27 VACANCES D'ESTIU	28 VACANCES D'ESTIU	29 VACANCES D'ESTIU	30 VACANCES D'ESTIU

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.