

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita de patates amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de verdures i formatge amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	8 Macarrons amb proteïna vegetal Peix fresc amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb un alet Cigrons estofats amb verdures logurt	14 Arròs amb verdures Pollastre* rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre* al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Amanida de llenties amb hortalisses Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i maionesa Croquetes d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Macarrons a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Llenties estofades amb verdures 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.