

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Pasta amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	10 Sopa minestrone Pit de pollastre* amb salseta de poma logurt	11 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre* amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	12 Paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	16 Crema de carbassa i pastanaga Guisat de llenties amb vegetals Fruita del temps	17 Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet logurt	18 Espirals a la bolonyesa vegetal Lluç amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre* amb salseta de formatge Fruita del temps
22 Macarrons a la siciliana Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	24 Crema de verdures amb crostons de pa Salsitxes de pollastre* amb suc Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Maires fresques enfarinades amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Mongetes seques tradicionals Pollastre* de pagès amb bolets Crema catalana
29 Llenties guisades amb tomàquet Bunyols de bacallà amb brots verds i olives Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	31 Macarrons amb salseta de formatge Pernilets* rostits amb llimona, enciam i brots de soja logurt		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001866. 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.