

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