

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

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.