

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1  Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4  Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5  Crema de verdures Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	6  Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja logurt sense lactosa	7  Cigrons guisats amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb amanida Fruita del temps
11  Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	12  Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13  Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba logurt sense lactosa	14  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	15  Brou amb pasta petita Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18  Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	20  Cigrons a la catalana Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21  Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22  Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset
25  FESTA	26  FESTA	27  FESTA	28  FESTA	29  FESTA

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.