

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 Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre rostida amb enciam i pastanaga logurt	7 Patata i pastanaga amb oli d'oliva Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps
11 Crema de carbassó Hamburguesa de verdures 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	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 Llom magre amb amanida Fruita del temps	20 Verdura tricolor Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives 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.