

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Crema de carbassó Llenties guisades amb hortalisses logurt	4 Paella d'arròs Lluç enfarinat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de peix logurt	11 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Llenties amb tomàquet Fruita del temps	12 Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Amanida completa Estofat de llenties amb arròs Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Hamburguesa de verdures amb amanida Fruita del temps	17 Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga logurt	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Sopa de lletres Lluç enfarinat amb amanida de remolatxa Crema catalana	24 Menestra de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	25 Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps			

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.