

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa vegetal amb enciam i olives logurt	9 Gaspatxo Trita a la francesa amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espíral Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Amanida variada Guisat de llenties amb arròs Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Trita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb amanida logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 FESTA
20 FESTA	21 Espíral a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Calamars a la romana amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Trita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de cigrons Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mandonguilles de peix amb sèpia Flam de La Fageda

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.