

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 (sense pèsols) Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Pasta al pesto Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	9 Gaspaxo Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espíral Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Arròs amb oli d'oliva Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet 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 Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	24 Crema de carbassó Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Crema de verdures Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals (sense pèsols) Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Patates cuinades amb ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles 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.