

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Ensaladilla russa Mongetes guisades amb tomàquet Fruita del temps	2 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja logurt	3 Arròs a la cassola Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de llegum i verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
7 Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb brots de soja i olives Fruita del temps	8 Vichyssoise Pernilets de pollastre* rostits amb patata i ceba Fruita del temps	9 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja logurt	10 Bròquil amb patata Pit de pollastre* amb salseta de formatge Fruita del temps	11 Estofat de cigrons Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
14 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja logurt	17 Arròs amb tomàquet Lluç enfarinat amb enciam i olives Fruita del temps	18 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella* amb salsa jardinera Fruita del temps
21 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	22 Crema de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	23 Menestra de verdures Estofat de gall d'indi* logurt	24 Brou amb pasta petita Pernilets de pollastre* rostits amb verdures Fruita del temps	25 Patata bullida amb col Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
28 Espirals a la siciliana Croquetes de bacallà amb enciam i brots de soja Fruita del temps	29 Arròs a la cassola Truita d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	30 Crema de carbassa i moniato Pollastre* cuinat amb salseta de bolets Natilles de xocolata	31 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.