

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	5 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Salsitxes de pollastre* amb suc i amanida Fruita del temps	6 Estofat de cigrons amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	7 Macarrons amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	8 Crema de carbassó amb crostons de pa Pernilets de pollastre* al forn amb patata i ceba Fruita del temps
11 Llenties guisades Bunyols de bacallà amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	12 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella* amb salsa de tomàquet Fruita del temps	13 Espirals a la napolitana Truita d'espínacs amb enciam i olives logurt	14 Arròs a la cassola Contracuixa de pollastre* amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Menestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
18 Pasta a la bolonyesa vegetal Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	20 Sopa minestrone Pernilets de pollastre* amb samfaina logurt	21 Estofat de mongetes seques Pit de pollastre* al forn amb enciam i olives Fruita del temps	22 Trinxat de col i patata Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
25 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons a la catalana Fruita del temps	27 Llenties amb sofregit de tomàquet Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	29 Amanida siciliana Espaguetis amb mandonguilles de vedella* i tomàquet Crema de vainilla

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.