

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	3 Crema de verdures Pernilets de pollastre* rostits amb patata i ceba Fruita del temps	4 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja logurt	5 Estofat de cigrons Calamars a la romana amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 FESTA
9 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Sopa minestrone Mandonguilles de vedella* amb tomàquet logurt	12 Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps	13 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
16 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	17 Canelons d'espinacs Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi* Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Escudella Pernilets de pollastre* rostits amb prunes Torró
23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal	25 Vacances Nadal	26 Vacances Nadal	27 Vacances Nadal
30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal			

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.