

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Vacances Nadal	2 Vacances Nadal	3 Vacances Nadal
6 Vacances Nadal	7 Vacances Nadal	8 Arròs amb tomàquet Croquetes de pollastre* amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Verdura tricolor Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	10 Pasta amb salseta de formatge Pernilets de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
13 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	14 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella* amb salsa de tomàquet logurt	16 Brou d'au amb pasta Contracuixa de pollastre* al forn amb samfaina Fruita del temps	17 Crema de verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 Guisat de llenties Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Paella d'arròs Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	22 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons a la catalana logurt	23 Macarrons a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre* al forn amb tomàquet Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Aletes de pollastre* amb enciam i brots de soja Fruita del temps
27 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi* Fruita del temps	29 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de carbassó amb crostons de pa Filet de lluç al forn amb all i julivert i amanida Fruita del temps	31 Arròs fregit amb verdures i ou Pollastre* amb salsa agredolça a l'estil xinès Pastisset

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.