

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Espirals amb salseta de formatge Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre* amb salseta de verdures logurt	6 Verdura tricolor Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Llenties estofades amb verdures Pernilets de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
10 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	11 Menestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella* amb salsa de tomàquet logurt	13 Brou d'au amb pasta Contracuixa de pollastre* al forn amb samfaina Fruita del temps	14 Crema de verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
17 Guisat de llenties Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Paella d'arròs Pit de pollastre* al forn amb tomàquet Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons a la catalana logurt	20 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	21 Pèsols amb patata Aletes de pollastre* amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi* Fruita del temps	26 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella* amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	27 Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert i amanida Fruita del temps	28 Aperitiu de natxos Fajitas de pollastre* amb verdures Gelatina
31 Llenties guisades Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga Fruita del temps				

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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.