

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Mongeta tendra amb patata  Filet de lluç amb sofregit de verdures  logurt	2  Arròs amb verdures  Calamars a l'andalusa amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	3  <b>FESTIU</b>
6  <b>FESTIU</b>	7 Llaços a la carbonara sense bacó  Trita a la francesa amb enciam i olives  Fruita del temps	8 Verdura tricolor amb patata  Mandonguilles de peix a la jardinera  logurt	9  Arròs amb tomàquet  Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga  Fruita del temps	10 Empedrat de mongetes seques amb tonyina, olives i pebrot  Contraçuixa de pollastre* al forn amb ceba i pebrot  Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verduretes  Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga  Fruita del temps	14 Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro  Porcions d'abadejo al forn amb salsa verda  Fruita del temps	15 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat  Salsitxes de pollastre* amb salsa de tomàquet  logurt	16 Espirals a la siciliana amb formatge ratllat  Pernilets de pollastre* al forn amb enciam i blat de moro  Fruita del temps	17 Ensaladilla russa amb tonyina, olives i maionesa  Trita de carbassó amb enciam i tomàquet  Fruita del temps
20  Arròs amb verdures  Trita a la francesa amb enciam i olives  Fruita del temps	21  Pèsols amb patata  Pit de pollastre* amb samfaina  Fruita del temps	22  Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  Croquetes de bacallà amb xips  Gelat		

**Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. 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. \*Productes amb certificació Halal**

**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.**