

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Macarrons amb tomàquet Bunyols d'espínacs amb enciam i pipes Fruita del temps	2 Mongetes seques estofades amb verdures Mongeta tendra amb patata Iogurt	3 Arròs amb tomàquet Croquetes de bolets amb patata dau Fruita del temps	4 Verdura tricolor amb patata Macarrons amb samfaina Fruita del temps
7 Arròs amb verduretes i cúrcuma Hamburguesa vegetal amb enciam i pipes Fruita del temps	8 Bròquil amb patata Mongetes seques saltejades amb all i julivert Fruita del temps	9 Espirals a la napolitana Coliflor amb patata Iogurt	10 Cigrons estofats amb verdures i patata Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Fruita del temps	11 Brou de verdures amb fideus Hamburguesa vegetal al forn amb enciam i olives Fruita del temps
14 Llenties estofades amb verdures i comí Bròquil amb patata Fruita del temps	15 Llaços amb tomàquet Minestra de verdures Fruita del temps	16 Crema de carbassa amb crostons de pa torrat Hamburguesa vegetal amb ceba i patata dau Iogurt	17 Arròs amb verdures Cigrons saltejats amb raig d'oli d'oliva Fruita del temps	18 Minestra de verdures Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
21 Arròs amb sofregit de verdures Hamburguesa vegetal amb tomàquet amanit Fruita del temps	22 Mongetes seques estofades Espínacs amb patata Fruita del temps	23 Macarrons a la siciliana amb tomàquet i olives negres Verdura tricolor Fruita del temps	24 Brou de verdures amb pasta petita i espínacs Mandonguilles vegetals amb salseta de verdures i puré de patata Galeta* i iogurt	25 Mongeta tendra amb patata Croquetes d'espínacs amb enciam i blat de moro Fruita del temps
28 Espirals amb salseta de bolets Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	29 Llenties estofades amb carbassó Hamburguesa vegetal amb sofregit de verdures Fruita del temps	30 Arròs amb tomàquet Bledes amb patata Iogurt	31 Pèsols amb patata Macarrons amb raig d'oli d'oliva i orenga Fruita del temps	

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.

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.