

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre* amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Mongeta tendra i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella* a la jardineria Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	9 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre* rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Llaços amb salseta de formatge Hamburguesa de vedella* amb brots verds i pastanaga logurt	11 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre* amb salseta de bolets Fruita del temps
15 Estofat de llenties amb arròs Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	16 Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Crema de cigrons i verdures Contraçuixa de pollastre* al forn amb ceba i tomàquet logurt	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre* amb suc i amanida Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Sopa de lletres Lluç arrebossat amb patates xips Crema catalana	24 Menestra de verdures Pernilets de pollastre* rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25 Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre* al forn amb brots verds i olives Fruita del temps			

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.