

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Verdura tricolor Fruita del temps	3 Llenties guisades amb hortalisses Crema de carbassó Fruita del temps	4 Paella d'arròs Pèsols amb patata Fruita del temps	5 Mongeta tendra i patata amb un raig d'oli d'oliva Cigrons amb tomàquet Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Menestra de verdures Fruita del temps	9 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Llenties amb tomàquet Fruita del temps	10 Llaços amb tomàquet Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	11 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Crema de verdures Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Mongetes seques amb tomàquet Fruita del temps
15 Estofat de llenties amb arròs Crema de verdures Fruita del temps	16 Macarrons amb tomàquet Verdura tricolor Fruita del temps	17 Crema de cigrons i verdures Trinxat de col i patata Fruita del temps	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit Fruita del temps	19 Arròs a la cassola vegetal Coliflor amb patata Fruita del temps
22 Arròs a la napolitana Bròquil amb patata Fruita del temps	23 Sopa de lletres Rotllets de primavera amb patates xips Fruita del temps	24 Menestra de verdures Llenties amb tomàquet Fruita del temps	25 Amanida de cigrons (sense tonyina ni ou) Verdura tricolor Fruita del temps	26 Pèsols amb patata Pasta amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Verdura tricolor Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb tomàquet 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.