

| 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 Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps | 5 Mongeta tendra i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix 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 Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita del temps | 10 Llaços amb salseta de formatge Hamburguesa de verdures 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 Lluç arrebossat amb amanida 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 Bunyols de bacallà amb amanida 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 Truita a la francesa amb 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 Croquetes de bacallà 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 Bunyols d'espínacs 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.