

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita a la francesa amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Llenties estofades amb verdures logurt	8 Macarrons a la napolitana Peix fresc amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Cigrons estofats amb verdures Fruita de temporada	14 Arròs amb verdures Pollastre rostit al forn amb herbes provençals logurt	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc amb enciam i olives Fruita de temporada	21 Crema de verdures Amanida de llenties amb hortalisses logurt	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 FESTA	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Pèsols amb patata Estofat de pollastre Fruita de temporada	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb enciam i olives logurt	29 Crema de carbassó Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada

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.