

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
6 Bròquil amb patata i oli d'oliva Llenties estofades amb verdures de temporada Fruita del temps	7 Brou amb pistons Ous durs amb tomàquet logurt	8 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	9 Crema de verdures Cigrons al pesto Fruita del temps	10 Paella d'arròs amb vegetals Maires fresques enfarinades amb enciam i tomàquet Fruita del temps
13 Arròs amb sofregit de verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	14 Crema suau de carbassa i pastanaga Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	15 Macarrons a la siciliana Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	16 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Peix al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	17 Trinxat de col i patata Cigrons saltejats amb verdures de temporada Fruita del temps
20 Llaços a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	21 Cigrons estofats amb vegetals de temporada Truita de patates amb enciam i brots de soja Fruita del temps	22 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Llenties amb verdures variades Fruita del temps	23 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Olla aranesa Estofat de peix amb bolets Flam d'ou
27 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	28 Arròs a la cassola amb verdures de temporada Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet logurt	29 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	30 Crema de carbassó Estofat de mongetes seques amb cúrcuma 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.