

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Espirals amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	3 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Contracuixa de pollastre amb suc, acompanyada d'enciams i cogombre ratllat Fruita del temps	4 Crema de carbassa i cúrcuma Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	5 Arròs caldós amb verdures de temporada Maires fresques enfarinades, acompanyades de brots verds i tomàquet logurt	6 Bròquil i patata gratinats Cigrons cuinats amb porro i pastanaga Fruita del temps
9 Arròs cuinat amb salsa de tomàquet natural i ceba Hamburguesa de vedella acompanyada de brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Sopa d'au amb fideus Pit de pollastre al forn amb salsa de tomàquet i verdures variades Fruita del temps	11 Cigrons estofats amb verdures de temporada Truita de patata acompanyada d'enciam i tomàquet amanit Fruita del temps	12 FESTA	13 FESTA
16 Macarrons amb bolets i verdures de temporada Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	17 Mongetes seques cuinades amb verdures i cúrcuma Espinacs amb patata Fruita del temps	18 Brou vegetal amb cigrons i verdura Estofat d'au amb patata i ceba Fruita del temps	19 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Llenties guisades amb hortalisses logurt	20 Paella d'arròs amb vegetals Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps
23 Arròs a la napolitana Llom magre al forn, acompanyat de brots verds i pastanaga Fruita del temps	24 Crema suau de carbassa i pastanaga Llenties saltejades amb verdures Fruita del temps	25 Trinxat de col i patata Macarrons a la napolitana Fruita del temps	26 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de brots verds i pastanaga logurt	27 Cigrons estofats amb espinacs i ceba Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
30 Mongeta tendra amb patates i un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	31 Risotto de bolets de temporada Estofat de vedella amb boniato i ceba Natilles de xocolata			

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.