

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  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 sense lactosa	8  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva  Contraçuixa de pollastre amb suc, acompanyada d'enciams i pastanaga  Fruita del temps	9  Crema de verdures  Cigrons al pesto (sense formatge)  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 sense lactosa	15  Macarrons a la siciliana  Pernilets de pollastre rostits amb patata dau i ceba  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 vegetal 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  Contraçuixa de pollastre amb samfaina  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 vedella 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 sense lactosa	29  Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva  Mandonguilles de vedella 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.