

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

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.