

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Macarrons a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
4 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	5 Bròquil amb patata Estofat de cigrons amb hortalisses logurt	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Llenties guisades amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	12 Espirals a la siciliana Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada logurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Cigrons a la catalana Fruita del temps	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	15 Paella vegetal d'arròs Maires fresques enfarinades amb brots verds i olives Fruita del temps
18 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	20 Escudella de Nadal Peix a la llauna acompanyat de patates xips Torrans	21 FESTA	22 FESTA
25 FESTA	26 FESTA	27 FESTA	28 FESTA	29 FESTA

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.