

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 Pit de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	5 Bròquil amb patata Estofat de cigrons amb hortalisses logurt sense lactosa	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 mixta amb enciam i pastanaga ratllada logurt sense lactosa	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 vedella 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 mixta 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 Pollastre rostit acompanyat de patates xips logurt sense lactosa	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.