

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
180 g pasta a la napolitana 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	160 g arròs amb verdures Truita a la francesa amb brots verds i olives 40 g pa logurt	300 g bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva 150 g cigrons estofats amb hortalisses Fruita del temps	Sopa minestrone (120 g pasta) Salsitxes de pollastre amb suc i amanida 40 g pa Fruita del temps	200 g lleties amb sofregit de tomàquet i ceba Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida 20 g pa Fruita del temps
15	16	17	18	19
160 g arròs amb tomàquet 2 crestes de tonyina amb brots verds i olives Fruita del temps	300 g crema de carbassa i pastanaga 150 g cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	200 g estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet 20 g pa Fruita del temps	180 g espirals al pesto 1 hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de poma 40 g pa Fruita del temps
22	23	24	25	26
180 g macarrons a la bolonyesa vegetal 100 g truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	200 g estofat de cigrons amb verdures de temporada 1 hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	300 g crema de verdures amb crostons de pa (10g) 150 g lleties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	160 g paella d'arròs Maires fresques enfarinades amb brots verds i olives Fruita del temps	200 g mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets Crema catalana
29	30	31		
200 g lleties guisades amb tomàquet 40 g rotllets de primavera amb brots verds i olives Fruita del temps	300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva 150 g cigrons saltejats amb verdures de temporada 20 g pa logurt	180 g espirals a la siciliana Mandonguilles de vedella a la jardinera 20 g pa 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.