

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Crema de verdures Llenties estofades amb vegetals Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	6 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	7 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Croquetes de bacallà amb patates xips Natilles de xocolata
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons saltejats amb verdures de temporada Fruita del temps	15 Macarrons amb salseta de formatge Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pernilets de pollastre rostits amb verdures Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Estofat de llenties amb hortalisses logurt	21 Espirals a la siciliana Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita del temps	22 Menestra de verdures Cassola de mongetes seques Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Crema de carbassó Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	27 Macarrons a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i brots de soja logurt	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb saltejat de verdures variades Fruita del temps	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives 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.