

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8 Pasta sense gluten a la napolitana Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Arròs amb verdures Truita a la francesa amb brots verds i olives logurt	10 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons estofats amb hortalisses Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	12 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	16 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	17 Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	18 Pasta sense gluten al pesto Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de poma Fruita del temps
22 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	24 Crema de verdures Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	25 Paella d'arròs Peix al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets Crema catalana
29 Llenties guisades amb tomàquet Pit de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons saltejats amb verdures de temporada logurt	31 Pasta sense gluten a la siciliana Mandonguilles de vedella a la jardinera 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.