

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 Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Croquetes de bacallà amb patates xips logurt
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Llom magre 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 Llom magre 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 Pit de pollastre amb enciam i brots verds Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Estofat de llenties amb hortalisses logurt	21 Espirals a la siciliana Mandonguilles mixtes a la jardineria 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 bolonyesa vegetal Pit de pollastre 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.