

| DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES  |
|--|---|--|---|--|
|  |   |  |   | 1<br><br>Sopa minestrone<br>Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida<br>Fruita del temps                            |
| 4<br><br>Espirals a la siciliana<br>Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                   | 5<br><br>Amanida variada<br>Llenties estofades amb verdures i arròs<br>logurt       | 6<br><br>Paella d'arròs<br>Pèsols amb patata<br>Fruita del temps   | 7<br><br>Cigrons guisats amb hortalisses<br>Varetes de peix amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 8<br><br>Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva<br>Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba<br>Fruita del temps |
| 11<br><br>Estofat de llenties amb verdures de temporada<br>Hamburguesa de verdures amb enciam i olives<br>Fruita del temps | 12<br><br>Crema de carbassa<br>Amanida de cigrons al pesto<br>logurt                | 13<br><br>Arròs a la napolitana<br>Truita de patata amb brots verds i pastanaga<br>Fruita del temps                  | 14<br><br>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva<br>Estofat de peix<br>Fruita del temps         | 15<br><br>Brou amb pasta petita<br>Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps                  |
| 18<br><br>Arròs amb verdures a l'estil mediterrani<br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br>Fruita del temps        | 19<br><br>Canelons d'espínacs<br>Llenties guisades amb verdures<br>Fruita del temps | 20<br><br>Cigrons a la catalana<br>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja<br>Fruita del temps | 21<br><br>Crema de carbassó<br>Cigrons amb tomàquet<br>Fruita del temps                             | 22<br><br>Rossejat de fideus<br>Suquet de peix amb romesco<br>Pastisset  |
| 25<br><br>FESTA  | 26<br><br>FESTA   | 27<br><br>FESTA  | 28<br><br>FESTA   | 29<br><br>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.