

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Pit de pollastre al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Crema de verdures Pasta sense gluten saltejada amb vegetals Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps	6 Crema de carbassó Pasta sense gluten 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 Mongeta tendra amb un raig d'oli d'oliva Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	9 Pasta sense gluten a la napolitana Contraçuixa de pollastre amb patates xips Gelatina
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Llom magre amb enciam i olives Gelatina	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Arròs saltejat amb verdures de temporada Fruita del temps	15 Pasta sense gluten amb tomàquet 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 Pasta sense gluten amb hortalisses Gelatina	21 Pasta sense gluten a la siciliana Magra de porc al forn amb amanida Fruita del temps	22 Menestra de verdures (sense pèsols) Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	23 Bròquil amb patata Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Crema de carbassó Arròs amb verdures Fruita del temps	27 Pasta sense gluten a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Gelatina	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pasta sense gluten amb saltejat de verdures variades Fruita del temps	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pit de pollastre al forn 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.