

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa minestrone Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Amanida variada Llenties estofades amb verdures i arròs logurt	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja Fruita del temps	7 Cigrons guisats amb hortalisses Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	12 Crema de carbassa Amanida de cigrons al pesto logurt	13 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Canelons d'espinacs Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Fideus amb verdures Estofat de patates amb romesco Pastisset
25 FESTA	26 FESTA	27 FESTA	28 FESTA	29 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.