

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1  FESTA	2  Pasta a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i brots de soja logurt	3  Crema de carbassó Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	4  Paella d'arròs Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Hamburguesa mixta amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja logurt	10  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	11  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Llom magre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	12  Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15  Amanida completa Estofat de llenties amb arròs Fruita del temps	16  Macarrons amb tomàquet Truita de patata amb brots verds i pastanaga logurt	17  Trinxat de col i patata Cigrons guisats amb verdures Fruita del temps	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Aletes de pollastre rostides amb enciam i olives Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba logurt			

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.