

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal 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 Pasta sense gluten 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 Pasta sense gluten al pesto 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 Peix al forn 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 pasta sense gluten Pollastre arrebossat sense gluten 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 mixta amb patata dau Fruita del temps	26 Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Peix al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29 Pasta sense gluten saltejada 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.