

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta sense gluten a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i olives Gelatina	3 Crema de carbassó Arròs 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 Magra de porc a la jardinera Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Truita d'espinaacs amb enciam i olives Gelatina	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 Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps
15 Amanida completa Llom magre acompanyat d'arròs blanc Fruita del temps	16 Pasta sense gluten amb tomàquet Truita de patata amb brots verds i pastanaga Gelatina	17 Trinxat de col i patata Arròs cuinat amb verdures Fruita del temps	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	19 Arròs a la cassola Contracuixa 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 a la planxa amb amanida de remolatxa Gelatina	24 Menestra de verdures (sense pèsols) Aletes de pollastre rostides amb enciam i olives Fruita del temps	25 Amanida de pasta Pit de pollastre amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra i patata Magra de porc al forn amb enciam i olives 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 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Gelatina			

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.