

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Llom magre amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense tonyina ni pèsols) Contraçuixa de pollastre amb patata Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Gelatina	8 Amanida de pasta sense gluten (sense tonyina) Magra de porc a la jardineria Fruita del temps	9 Gaspatxo Pit de pollastre al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	10 Pasta amb tomàquet Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps
13 Amanida variada Arròs amb verdures variades Fruita del temps	14 Pasta sense gluten a la napolitana Trita a la francesa amb enciam i olives Gelatina	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita del temps	16 Arròs 3 delícies (sense pèsols) Llom magre al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 FESTA
20 FESTA	21 Pasta sense gluten a la siciliana Magra de porc amb enciam i olives Gelatina	22 Crema de porro Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Amanida d'arròs (sense tonyina) Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	24 Crema de carbassó Pit de pollastre al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Pasta sense gluten saltejada amb verdures de temporada Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de pasta Fruita del temps	29 Crema de verdures Magra de porc amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals (sense pèsols) Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Patates cuinades amb ceba de Figueres Pit de pollastre al forn amb amanida 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.