

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense tonyina) Contraçuixa de pollastre amb patata Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	8 Amanida d'espíral (sense tonyina) Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	9 Gaspatxo Pit de pollastre al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	10 Cigrons al pesto Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps
13 Amanida variada Guisat de llenties amb arròs Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i olives logurt	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	16 Arròs 3 delícies Magra de porc al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 FESTA
20 FESTA	21 Espíral a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives logurt	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 Amanida d'arròs (sense tonyina) Truita de formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense tonyina) Llom magre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de cigrons Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Magra de porc amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mandonguilles de vedella amb amanida Flam de La Fageda

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.