

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	8 Menestra de verdures amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb verdures saltejades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet amb enciam i pastanaga Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	21 Crema de carbassó amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou de conte Llibres de gall dindi i formatge amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Lluç al forn amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	28 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de bròquil, pastanaga i patata amb crostons de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de pollastre* a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i col llombarda logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre* amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa vegetal de conte Cordon bleu de gall dindi* amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto d'espínacs Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Pernilets de pollastre* rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Trita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga logurt	9 Crema de xampinyons Estofat de cigrons amb carbassa Fruita del temps	10 Espinacs a la catalana Pasta integral amb bolonyesa vegetal amb formatge Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Mongetes blanques estofades amb verdures logurt	23 Sopa vegetal de conte Hamburguesa vegetal amb amanida Postre especial	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Estofat de cigrons i patata Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	29 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Trita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Llenties amb sofregit de verdures Fruita del temps	8 Menestra amb patata Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga Gelatina	9 Crema de xampinyons Estofat de cigrons amb carbassa Fruita del temps	10 Espinacs a la catalana Pasta integral amb bolonyesa vegetal Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de kale i quinoa amb brots verds i pastanaga Gelatina	16 Verdura tricolor Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Broquil amb patata Estofat de mongeta blanca amb verdures Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Mongetes blanques estofades amb verdures Gelatina	23 Sopa vegetal de conte Hamburguesa vegetal amb amanida Postre especial	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Espinacs saltejades amb allet Estofat de cigrons i patata Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	29 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Estofat de lentilles amb verdures Gelatina	30 FESTA	
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Magra de porc a la planxa amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Magra de porc amb amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Hamburguesa de vedella amb brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Cordon bleu de gall dindi amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 "Pasta integral amb pesto d'espínacs Estofat de cigrons i patata Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Trita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt s/lactosa	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt s/lactosa	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Pollastre arrebossat amb amanida Postre especial	24 Amanida completa (sense làctics) Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta amb pesto d'espínacs (sense làctics) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt s/lactosa	30 FESTA	
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta sense gluten a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	15 Macarrons sense gluten amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de carbassó Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou pasta sense gluten Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida Postre especial	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta sense gluten amb pesto (espinacs) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata Trita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Pasta integral a la napolitana amb formatge Salsitxes de porc a la planxa amb carbassó Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Pernilets de pollastre rostit amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons de pa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Pit de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga logurt	23 Sopa de brou de conte (pasta de lletres) Cordon bleu de gall dindi* amb amanida Postre especial	24 Amanida completa (sense fruits secs) Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto d'espínacs (sense fruits secs) Porcions de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rostits amb ceba Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Truita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Arròs amb verdures Trita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	8 Menestra amb patata Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga logurt	9 Estofat de cigrons amb carbassa Salmó al forn amb salsa de poma Fruita del temps	10 Espinacs a la catalana Pasta integral a la amb bolonyesa vegetal amb formatge Fruita del temps
13 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de borts verds i remolatxa Fruita del temps	14 Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa i kale amb enciam i col llombarda Fruita del temps	15 Macarrons integrals amb saltejat de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga logurt	16 Verdura tricolor Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps	17 Estofat de mongeta blanca amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
20 Arròs integral amb bolets Abadejo al forn amb farigola i brots verds i remolatxa Fruita del temps	21 Crema de carbassó amb crostons de pa Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta verda amb patata Mongetes blanques estofades amb verdures logurt	23 Sopa vegetal de conte Lluç arrebossat amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Amanida completa Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
27 Pasta integral amb pesto (espinacs) Lluç al forn amb amanida Fruita del temps	28 Verdura tricolor Rotllets de primavera amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	29 Crema de broquil, pastanaga i patata amb crostonets de pa Trita de patata amb enciam i olives logurt	30 FESTA	

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.