

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb brots verds i olives logurt sense lactosa	4 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Mongeta tendra i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8 Arròs amb verdures Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	9 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Llaços amb tomàquet Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	11 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de bolets Fruita del temps
15 Estofat de llenties amb arròs Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	16 Macarrons amb tomàquet Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Crema de cigrons i verdures Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt sense lactosa	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de poma 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 lletres Pollastre arrebossat sense gluten amb patates xips logurt sense lactosa	24 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits 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 Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29 Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre al forn amb brots verds i olives Fruita del temps			

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.