

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Menestra de verdures Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita del temps	8 Amanida de cigrons Croquetes de bacallà amb amanida logurt	9 Crema de carbassa amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 FESTA
13 Guisat de lleties amb arròs Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Ous durs amb tomàquet Fruita del temps
20 FESTA	21 FESTA	22 Menestra de verdures Calamars a la romana amb brots verds i pastanaga logurt	23 Vichyssoise Truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Croquetes d'espinaacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Hamburguesa de verdures amb enciam i brots de soja Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mandonguilles de peix amb sèpia 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.