

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	3 Menestra de verdures Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Llom magre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	8 Amanida de cigrons (sense ou) Estofat de porc logurt	9 Crema de carbassa amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 FESTA
13 Guisat de llenties amb arròs Magra de porc amb amanida Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies (sense ou) Salsitxes de pollastre amb tomàquet Fruita del temps
20 FESTA	21 FESTA	22 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Vichyssoise Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense ou) Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Llom mage amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia logurt 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.