

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Arròs a la cassola amb vegetals Hamburguesa d'au amb enciam i olives Fruita del temps	4 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	5 Macarrons amb salseta de bolets Truita de carbassó amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	6 Gaspatxo Llom magre amb salseta de llimona Fruita del temps	7 Amanida de cigrons Maires fresques enfarinades amb brots verds i olives Fruita del temps
10 Llenties cuinades amb verdures Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	11 Espirals a la napolitana Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb amanida logurt sense lactosa	13 Ensaladilla russa Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
17 Arròs 3 delícies Salsitxes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	18 Amanida de llaços Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Crema de porro Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	20 Empedrat de mongetes seques Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	21 Porció de pizza sense lactosa Pollastre arrebossat amb patates xips Gelats sense lactosa
24	25	26	27	28

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.