

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs amb tonyina i olives Truita a la francesa amb xampinyons logurt natural	7 Espinacs amb patata Hamburguesa mixta amb salseta de formatge Fruita de temporada	8 Macarrons amb raig d'oli d'oliva i orenga Peix fresc amb enciam amanit logurt natural
11 FESTA	12 Espirals amb tonyina i olives Truita a la francesa amb xampinyons logurt natural	13 Espinacs amb patata Llom de porc al forn amb arròs logurt natural	14 Arròs saltejat amb xampinyons Col amb patata Fruita de temporada	15 Llenties amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn logurt natural
18 Llaços saltejats amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb xampinyons logurt natural	19 Llenties amb raig d'oli d'oliva Contracuixes de pollastre al forn amb arròs Fruita de temporada	20 Arròs amb xampinyons saltejats Peix fresc amb enciam i olives logurt natural	21 Crema de carbassó Llom de porc al forn a la jardineria Fruita de temporada	22 Amanida de patata amb olives, ou dur i maionesa Pit de pollastre al forn amb xampinyons logurt natural
25 Macarrons amb tonyina i olives Truita a la francesa logurt natural	26 Llenties amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn Fruita de temporada	27 Espinacs amb patata Estofat de pollastre logurt natural	28 Arròs amb raig d'oli d'oliva Llom de porc al forn amb enciam amanit i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb patates dau logurt natural

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
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i remolatxa Gelatina	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa d'au amb enciam i panís Fruita de temporada	8 Pasta sense ou i sense gluten amb proteïna vegetal Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Pasta sense ou i sense gluten a la napolitana Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Llom de porc al forn amb enciam i panís Gelatina	14 Arròs amb verdures Pollastre rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Pasta sense ou i sense gluten saltejada amb verdures Llom de porc al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc al forn amb enciam i olives Gelatina	21 Crema de verdures Llom de porc al forn a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives i raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Pasta sense ou i sense gluten a la siciliana Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre Gelatina	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa d'au amb patates dau Fruita de temporada

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
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita de patates amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb salseta de formatge Fruita de temporada	8 Pasta sense gluten amb proteïna vegetal Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Pasta sense gluten a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Llom de porc al forn amb enciam i panís logurt	14 Arròs amb verdures Pollastre* rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Pasta sense gluten saltejada amb verdures Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contracuixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc al forn amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i maionesa Croquetes sense gluten amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Pasta sense gluten a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb patates dau Fruita de temporada

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
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita de patates amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa de verdures i formatge amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	8 Macarrons amb proteïna vegetal Peix fresc amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals a la napolitana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Hamburguesa de coliflor i formatge al forn amb enciam i panís logurt	14 Arròs amb verdures Pollastre* rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contracuixes de pollastre* al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i maionesa Croquetes d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Macarrons a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa de verdures i formatge al forn amb patates dau Fruita de temporada

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
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Truita a la francesa amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Llom de porc al forn amb enciam i panís Fruita de temporada	8 Macarrons amb raig d'oli d'oliva i orenga Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals amb raig d'oli d'oliva i orenga Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Llom de porc al forn amb enciam i panís logurt	14 Arròs saltejat amb verdures Pollastre al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties amb raig d'oli d'oliva Filet de lluç al forn amb enciam i panís Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb raig d'oli d'oliva Peix fresc al forn amb enciam i panís logurt	21 Crema de verdures Llom de porc al forn a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb ou dur i raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Macarrons amb raig d'oli d'oliva Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes blanques saltejades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Pollastre a la planxa amb amanida logurt descremat	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb amanida (no olives) Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa de vedella amb patates dau Fruita de temporada

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
4	5	6 Arròs 3 vegetals amb pèsols, panís i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i remolatxa logurt	7 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb salseta de formatge Fruita de temporada	8 Macarrons amb proteïna vegetal Peix fresc amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espirals a la napolitana Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb all Hamburguesa de coliflor i formatge al forn amb enciam i panís logurt	14 Arròs amb verdures Pollastre rostit al forn amb herbes provençals Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb hortalisses Filet de lluç al forn amb salsa verda, enciam i olives Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Contraeixes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	20 Arròs amb tomàquet Peix fresc amb enciam i olives logurt	21 Crema de verdures amb crostons de pa torrat Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb olives, ou dur i maionesa Croquetes de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita de temporada
25 Macarrons a la siciliana Pit de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	26 Mongetes estofades amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert, enciam i panís Fruita de temporada	27 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva verge Estofat de pollastre logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Llom de porc al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó Hamburguesa de verdures i formatge al forn amb patates dau Fruita de temporada

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.