

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|--|--|
| | | | | 1 Macarrons amb oli d'oliva i orenga Filet de lluç al forn Fruita del temps |
| 4 Arròs amb saltejat de carbassó Hamburguesa mixta Fruita del temps | 5 Crema de verdures Llom magre al forn Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties amb oli d'oliva Pit de pollastre al forn Fruita del temps | 12 Macarrons amb salseta de formatge Ous durs amb tonyina Fruita del temps | 13 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits logurt | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella al forn Fruita del temps | 15 Arròs amb saltejat de xampinyons Peix al forn Fruita del temps |
| 18 Espirals amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps | 19 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal Pollastre al forn amb patates xips logurt | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|---|---|
| | | | | 1 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps |
| 4 Paella de verdures Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 5 Estofat de cigrons amb hortalisses Llom magre al forn amb salseta de poma Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties guisades amb tomàquet Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 12 Pasta sense gluten amb tomàquet Magra de porc al forn amb amanida Fruita del temps | 13 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb amanida Gelatina | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Pasta sense gluten a la siciliana Pit de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb brots verds i olives Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal amb pasta sense gluten Pollastre rostit amb patates xips Gelatina | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|---|---|
| | | | | 1 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps |
| 4 Paella de verdures Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 5 Estofat de cigrons amb hortalisses Llom magre al forn amb salseta de poma Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties guisades amb tomàquet Croquetes sense gluten amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 12 Pasta sense gluten amb salseta de formatge Ous durs amb tomàquet Fruita del temps | 13 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb amanida logurt | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Pasta sense gluten a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb brots verds i olives Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal amb pasta sense gluten Pollastre rostit amb patates xips logurt | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|---|--|
| | | | | 1 Macarrons a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps |
| 4 Paella de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 5 Estofat de cigrons amb hortalisses Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties guisades amb tomàquet Croquetes de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 12 Macarrons amb salseta de formatge Ous durs amb tomàquet Fruita del temps | 13 Crema de carbassó amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb amanida logurt | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de verdures amb brots verds i olives Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal Pollastre rostit amb patates xips Neules i torrons | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|---|---|--|
| | | | | 1 Macarrons a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps |
| 4 Paella de verdures Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 5 Estofat de cigrons amb hortalisses Llom magre al forn amb salseta de poma Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties guisades amb tomàquet Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 12 Macarrons amb salseta de formatge Ous durs amb tomàquet Fruita del temps | 13 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb amanida logurt | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa mixta amb brots verds i olives Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal Pollastre rostit amb amanida Neules i torrons* | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|--|---|
| | | | | 1 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 11 | 12 | 13 Crema de carbassó amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb amanida logurt | 14 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Llenties estofades amb verdures de temporada Llom magre rostit amb enciam i olives Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb suc, acompanyada d'enciams i pastanaga Fruita del temps | 20 Brou amb pistons Ous durs amb tomàquet logurt | 21 Paella d'arròs amb vegetals Peix al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps | 22 Crema de verdures amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre rostits amb patata dau i ceba Fruita del temps |
| 25 Arròs amb sofregit de verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps | 26 Crema suau de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb salsa blanca Fruita del temps | 27 Llaços a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt | 28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre al forn amb suc, enciam i brots de soja Fruita del temps | 29 Cigrons al pesto Maires fresques enfarinades amb enciam i tomàquet 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.

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 Macarrons a la bolonyesa vegetal Mongeta tendra amb patata Fruita del temps |
| 4 Paella de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 5 Estofat de cigrons amb hortalisses Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps | 6 FESTA | 7 FESTA | 8 FESTA |
| 11 Llenties guisades amb tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 12 Macarrons amb salseta de formatge Ous durs amb tomàquet Fruita del temps | 13 Crema de carbassó amb crostons de pa Cigrons a la catalana logurt | 14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb verduretes Fruita del temps | 15 Arròs a la napolitana Hamburguesa de verdures amb brots verds i olives Fruita del temps |
| 18 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de verdures amb brots verds i olives Fruita del temps | 20 Escudella de Nadal sense carn Patates gratinades Neules i torrons | 21 FESTA | 22 FESTA |
| 25 FESTA | 26 FESTA | 27 FESTA | 28 FESTA | 29 FESTA |

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.