

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs amb oli d'oliva i orenga Filet de lluç al forn Fruita del temps	2 Crema de carbassó Trita a la francesa Fruita del temps
5 Arròs amb xampinyons Hamburguesa mixta Fruita del temps	6 Patata bullida amb oli d'oliva Llom magre Fruita del temps	7 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn Fruita del temps	8 Bròquil amb patata Trita a la francesa Fruita del temps	9 Llaços amb oli d'oliva i orenga Pit de pollastre amb patates xips logurt
12 FESTA	13 Llenties amb oli d'oliva Magra de porc al forn Fruita del temps	14 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre al forn logurt	15 Macarrons amb oli d'oliva i orenga Trita a la francesa Fruita del temps	16 Arròs amb carbassó Pit de pollastre al forn Fruita del temps
19 Arròs amb xampinyons Ous durs amb tonyina Fruita del temps	20 Crema de carbassó Llom magre al forn Fruita del temps	21 Espirals amb olives Contraçuixa de pollastre logurt	22 Menestra de verdures Mandonguilles mixtes Fruita del temps	23 Bròquil amb patata Cues de bacallà al forn Fruita del temps
26 Llenties amb oli d'oliva Magra de porc Fruita del temps	27 Macarrons amb xampinyons Trita a la francesa Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella logurt	29 Arròs amb carbassó Pernilets de pollastre al forn 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb vegetals Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	7 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	9 Pasta sense gluten a la napolitana Pollastre forn amb patates xips Gelatina
12 FESTA	13 Estofat de lleties amb verdures de temporada Magra de porc amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Gelatina	15 Pasta sense gluten amb tomàquet Hamburguesa mixta amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Llom magre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Pasta sense gluten a la siciliana Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives Gelatina	22 Menestra de verdures Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Lleties guisades amb verdures Llom magre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives Gelatina	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre al forn amb patata 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb vegetals Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	7 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	9 Pasta sense gluten de colors a la napolitana Croquetes sense gluten amb patates xips Natilles de xocolata
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Croquetes sense gluten amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	15 Pasta sense gluten amb salseta de formatge Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Llom magre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Pasta sense gluten a la siciliana Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives logurt	22 Menestra de verdures Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Llenties guisades amb verdures Llom magre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives logurt	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre al forn amb patata 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb vegetals Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de peix Fruita del temps	7 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Croquetes de bacallà amb patates xips Natilles de xocolata
12 FESTA	13 Estofat de lleties amb verdures de temporada Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre* amb suc i amanida logurt	15 Macarrons amb salseta de formatge Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Espirals a la siciliana Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives logurt	22 Menestra de verdures Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Lleties guisades amb verdures Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives logurt	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre al forn amb patata 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb vegetals Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa mixta amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	7 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Pollastre al forn amb amanida logurt
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Magra de porc amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	15 Macarrons amb salseta de formatge Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Llom magre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Espirals a la siciliana Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives logurt	22 Menestra de verdures Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Llenties guisades amb verdures Magra de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives logurt	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre al forn amb patata 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	2 Cigrons estofats amb vegetals Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de porc Fruita del temps	7 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Croquetes de bacallà amb patates xips Natilles de xocolata
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	15 Macarrons amb salseta de formatge Magra de porc amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Pit de pollastre al forn amb salseta de poma Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Llom magre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Espirals a la siciliana Contraçuixa de pollastre amb brots verds i olives logurt	22 Menestra de verdures Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
26 Llenties guisades amb verdures Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita del temps	27 Macarrons a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives logurt	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Pernilets de pollastre al forn amb patata 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 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Menestra de verdures Fruita del temps	2 Crema de verdures Cigrons estofats amb vegetals Fruita del temps
5 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	6 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb hortalisses Fruita del temps	7 Crema de carbassó amb encenalls de formatge Cigrons amb sofregit de tomàquet Fruita del temps	8 Guisat de mongetes amb hortalisses Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	9 Llaços de colors a la napolitana Rotllets de primavera amb patates xips Natilles de xocolata
12 FESTA	13 Estofat de llenties amb verdures de temporada Croquetes d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mongetes amb saltejat de verdures logurt	15 Macarrons amb salseta de formatge Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Paella vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps
19 Arròs saltejat amb verdures de temporada Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	20 Crema de carbassa i pastanaga Estofat de llenties amb hortalisses Fruita del temps	21 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i brots de soja logurt	22 Menestra de verdures Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Bròquil amb patata Fruita del temps
26 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de verdures amb brots verds i olives Fruita del temps	27 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb saltejat de verdures variades logurt	29 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Menestra de verdures 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.