

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
Llenties amb oli d'oliva Hamburguesa mixta Fruita del temps	Pasta amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	Brou amb pasta Llom magre forn logurt	Bròquil amb patata Contracuixa de pollastre Fruita del temps	Arròs amb carbassó Filet de lluç al forn Fruita del temps
15	16	17	18	19
Arròs blanc amb orenga Pit de pollastre Fruita del temps	Crema de carbassó Hamburguesa de vedella Fruita del temps	Patata bullida amb oli d'oliva Ous durs amb tonyina logurt	Espirals amb xampinyons Magra de porc al forn Fruita del temps	Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn Fruita del temps
22	23	24	25	26
Pasta amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	Bròquil amb patata Hamburguesa mixta Fruita del temps	Crema de carbassó Salsitxes de porc Fruita del temps	Arròs amb xampinyons Cuetes de bacallà al forn Fruita del temps	Crema de carbassó Pollastre de pagès forn logurt
29	30	31		
Llenties amb oli d'oliva Llom magre Fruita del temps	Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles mixtes forn Fruita del temps	Pasta amb xampinyons Pernilets rostits al forn logurt		

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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
<p>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta sense gluten amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Pit de pollastre amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa minestrone amb pasta sense gluten</p> <p>Llom magre amb salseta de poma</p> <p>Gelatina</p>	<p>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella d'arròs</p> <p>Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
15	16	17	18	19
<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pit de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de mongetes amb hortalisses</p> <p>Hamburguesa mixta amb amanida</p> <p>Gelatina</p>	<p>Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal</p> <p>Magra de porc al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Pit de pollastre amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
22	23	24	25	26
<p>Pasta sense gluten a la siciliana</p> <p>Pit de pollastre amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de cigrons amb verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Salsitxes de porc amb suc</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Cuetes de bacallà al forn amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes seques tradicionals</p> <p>Pollastre de pagès amb bolets</p> <p>Gelatina</p>
29	30	31		
<p>Llenties guisades amb tomàquet</p> <p>Llom magre amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta sense gluten amb tomàquet</p> <p>Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja</p> <p>Gelatina</p>		

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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
<p>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta sense gluten amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Truita a la francesa amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa minestrone amb pasta sense gluten</p> <p>Llom magre amb salseta de poma</p> <p>logurt</p>	<p>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella d'arròs</p> <p>Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
15	16	17	18	19
<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de mongetes amb hortalisses</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal</p> <p>Magra de porc al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Pit de pollastre amb salseta de formatge</p> <p>Fruita del temps</p>
22	23	24	25	26
<p>Pasta sense gluten a la siciliana</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de cigrons amb verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Salsitxes de porc amb suc</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Cuetes de bacallà al forn amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes seques tradicionals</p> <p>Pollastre de pagès amb bolets</p> <p>Crema catalana</p>
29	30	31		
<p>Llenties guisades amb tomàquet</p> <p>Llom magre amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta sense gluten amb salseta de formatge</p> <p>Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja</p> <p>logurt</p>		

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	2	3	4	5
8 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Pasta amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	10 Sopa minestrone Pit de pollastre amb salseta de poma logurt	11 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	12 Paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	16 Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet logurt	18 Espirals a la bolonyesa vegetal Lluç amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps
22 Macarrons a la siciliana Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	24 Crema de verdures amb crostons de pa Salsitxes de pollastre amb suc Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets Crema catalana
29 Llenties guisades amb tomàquet Bunyols de bacallà amb brots verds i olives Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	31 Macarrons amb salseta de formatge Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja logurt		

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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	Pasta amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	Sopa minestrone Llom magre amb salseta de poma logurt	Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15	16	17	18	19
Arròs amb tomàquet Pit de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives Fruita del temps	Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet logurt	Espirals a la bolonyesa vegetal Magra de porc al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps
22	23	24	25	26
Macarrons a la siciliana Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Crema de verdures amb crostons de pa Salsitxes de porc amb suc Fruita del temps	Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	Mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets logurt
29	30	31		
Llenties guisades amb tomàquet Llom magre amb brots verds i olives Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Macarrons amb salseta de formatge Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja logurt		

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	2	3	4	5
8 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Pasta amb verdures a l'estil mediterrani Pit de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	10 Sopa minestrone Llom magre amb salseta de poma logurt	11 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	12 Paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15 Arròs amb tomàquet Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	16 Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa de vedella amb brots verds i olives Fruita del temps	17 Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet logurt	18 Espirals a la bolonyesa vegetal Magra de porc al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps
22 Macarrons a la siciliana Ous durs amb tonyina Fruita del temps	23 Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	24 Crema de verdures amb crostons de pa Salsitxes de porc amb suc Fruita del temps	25 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets Crema catalana
29 Llenties guisades amb tomàquet Bunyols de bacallà amb brots verds i olives Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet Fruita del temps	31 Macarrons amb salseta de formatge Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja logurt		

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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
<p>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Truita a la francesa amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa minestrone</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Mongetes estofades amb hortalisses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella d'arròs</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>
15	16	17	18	19
<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Rotllets de primavera amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Guisat de llenties amb vegetals</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de mongetes amb hortalisses</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>Espirals a la bolonyesa vegetal</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>
22	23	24	25	26
<p>Macarrons a la siciliana</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de cigrons amb verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Menestra de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes seques tradicionals</p> <p>Salsitxes veganes cuinades amb bolets</p> <p>Crema catalana</p>
29	30	31		
<p>Llenties guisades amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa vegetal amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Cigrons saltejats amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb salseta de formatge</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>logurt</p>		

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.