

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Brou amb pasta Filet de lluç al forn Fruita del temps
4 Espirals amb olives Truita a la francesa Fruita del temps	5 Crema de carbassó Hamburguesa mixta Fruita del temps	6 Arròs amb xampinyons Contraçuixa de pollastre rostida logurt	7 Patata bullida amb oli d'oliva Varetes de peix Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre forn Fruita del temps
11 Crema de carbassó Hamburguesa mixta Fruita del temps	12 Bròquil amb patata Pit de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn logurt	14 Arròs amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Cues de bacallà al forn Fruita del temps
18 Arròs amb carbassó Truita a la francesa Fruita del temps	19 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre al forn Fruita del temps	20 Patata bullida amb oli d'oliva Hamburguesa mixta Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre Fruita del temps	22 Pasta amb saltejat de marisc, porro i xampinyons Peix al forn amb patata logurt
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 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa mixta amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja Gelatina	7 Cigrons guisats amb hortalisses Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre al forn amb amanida Fruita del temps
11 Estofat de lleties amb verdures de temporada Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba Gelatina	14 Arròs a la napolitana Llom magre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta sense gluten Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Pit de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset (sense ou)
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 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Pasta sense gluten a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa mixta amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja logurt	7 Cigrons guisats amb hortalisses Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba logurt	14 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta sense gluten Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus sense gluten Suquet de peix amb romesco Pastisset sense gluten
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 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja logurt	7 Cigrons guisats amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba logurt	14 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset
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 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa mixta amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja logurt	7 Cigrons guisats amb hortalisses Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb amanida Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa d'au amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba logurt	14 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco logurt
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 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja logurt	7 Cigrons guisats amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba logurt	14 Arròs a la napolitana Ous durs gratinats Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Llom magre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset
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 Sopa minestrone Cigrons amb tomàquet Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	5 Crema de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Pèsols amb patata logurt	7 Cigrons guisats amb hortalisses Menestra de verdures Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Ous durs amb beixamel Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	12 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb hortalisses Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	14 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Coliflor amb patata Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	22 Rossejat de fideus sense peix Estofat de patates amb romesco Pastisset
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.