

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1  FESTA	2  Pasta amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	3  Crema de carbassó Hamburguesa mixta logurt	4  Arròs amb oli d'oliva i orenga Contraçuixa de pollastre Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella al forn Fruita del temps
8  Arròs amb carbassó Hamburguesa de vedella Fruita del temps	9  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Truita a la francesa Fruita del temps	10  Patata bullida amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre a la planxa logurt	11  Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits Fruita del temps	12  Llaços amb oli d'oliva i orenga Filet de lluç al forn Fruita del temps
15  Llenties amb oli d'oliva Varetes de peix Fruita del temps	16  Macarrons amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn logurt	18  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre al forn Fruita del temps	19  Arròs amb carbassó Salsitxes de pollastre al forn Fruita del temps
22  Arròs amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	23  Sopa de lletres Pit de pollastre al forn logurt	24  Patata bullida amb oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits Fruita del temps	25  Pasta amb olives Hamburguesa mixta Fruita del temps	26  Bròquil amb patata Cuetes de bacallà al forn Fruita del temps
29  Espirals amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Magra de porc 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  FESTA	2  Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal  Pit de pollastre amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses  Hamburguesa mixta amb brots verds i olives  Gelatina	4  Paella d'arròs  Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga  Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva  Mandonguilles de vedella a la jardinera  Fruita del temps
8  Arròs amb verdures  Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba  Llom magre amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva  Estofat de gall d'indi  Gelatina	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa  Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba  Fruita del temps	12  Pasta sense gluten a la napolitana  Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida  Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs  Peix al forn amb enciam i olives  Fruita del temps	16  Pasta sense gluten amb tomàquet  Hamburguesa mixta amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata  Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet  Gelatina	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva  Llom magre amb salseta de poma  Fruita del temps	19  Arròs a la cassola  Salsitxes de pollastre amb suc i amanida  Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana  Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	23  Brou amb pasta sense gluten  Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida de remolatxa  Gelatina	24  Menestra de verdures  Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives  Fruita del temps	25  Amanida de cigrons  Hamburguesa mixta amb patata dau  Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba  Cuetes de bacallà al forn amb enciam i brots de soja  Fruita del temps
29  Pasta sense gluten saltejats amb verdures de temporada  Llom magre amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva  Magra de porc al forn amb amanida  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  FESTA	2  Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal  Truita a la francesa amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses  Hamburguesa mixta amb brots verds i olives  logurt	4  Paella d'arròs  Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga  Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva  Mandonguilles de vedella a la jardinera  Fruita del temps
8  Arròs amb verdures  Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba  Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva  Estofat de gall d'indi  logurt	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa  Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba  Fruita del temps	12  Pasta sense gluten amb salseta de formatge  Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida  Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs  Peix al forn amb enciam i olives  Fruita del temps	16  Pasta sense gluten al pesto  Truita de patata amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata  Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet  logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva  Llom magre amb salseta de poma  Fruita del temps	19  Arròs a la cassola  Salsitxes de pollastre amb suc i amanida  Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana  Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga  Fruita del temps	23  Sopa de pasta sense gluten  Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida de remolatxa  Crema catalana	24  Menestra de verdures  Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives  Fruita del temps	25  Amanida de cigrons  Hamburguesa mixta amb patata dau  Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba  Cuetes de bacallà al forn amb enciam i brots de soja  Fruita del temps
29  Pasta sense gluten saltejats amb verdures de temporada  Truita a la francesa amb enciam i brots de soja  Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva  Magra de porc al forn amb salseta de formatge  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  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4  Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi logurt	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12  Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	16  Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Aletes de pollastre rostides amb enciam i pastanaga 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  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa mixta amb brots verds i olives logurt	4  Paella d'arròs Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi logurt	11  Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12  Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	16  Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre al forn Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Pit de pollastre amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Magra de porc al forn amb salseta de formatge 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  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa vegetal Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4  Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi logurt	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12  Llaços amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	16  Macarrons al pesto Hamburguesa mixta amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de poma Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Pit de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb enciam i olives Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols i patates amb sofregit de tomàquet i ceba Cuetes de bacallà al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Magra de porc al forn amb salseta de formatge 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  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3  Llenties guisades amb hortalisses Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives logurt	4  Paella d'arròs Pèsols amb patata Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
8  Arròs amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9  Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Truita d'espínacs amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10  Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Mongetes seques amb vegetals logurt	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Llenties amb tomàquet Fruita del temps	12  Llaços amb salseta de formatge Menestra de verdures Fruita del temps
15  Amanida completa Estofat de Llenties amb arròs Fruita del temps	16  Macarrons al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17  Trinxat de col i patata Hamburguesa de verdures amb amanida logurt	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Rotllets de primavera amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols amb patata Pasta amb tomàquet Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30  Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba 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.