

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Arròs amb carbassó Hamburguesa mixta Fruita del temps	3 Patata bullida amb oli d'oliva Mandonguilles de vedella al forn Fruita del temps
6 Arròs amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	7 Bròquil amb patata Pit de pollastre al forn Fruita del temps	8 Pasta amb oli d'oliva i orenga Hamburguesa mixta logurt	9 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Espirals amb ou dur i tonyina Cues de bacallà al forn Fruita del temps
13 Llenties amb oli d'oliva Hamburguesa mixta Fruita del temps	14 Pasta amb carbassó Truita a la francesa Fruita del temps	15 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre al forn logurt	16 Amanida de patata amb tonyina i ou Varetes de peix Fruita del temps	17 Arròs amb oli d'oliva i orenga Contraçuixa de pollastre Fruita del temps
20 FESTA	21 Espirals amb oli d'oliva i orenga Hamburguesa mixta Fruita del temps	22 Vichysoise Pernilets de pollastre rostits logurt	23 Amanida d'arròs amb tonyina i ou Truita francesa Fruita del temps	24 Crema de carbassó Filet de lluç al forn amb patata Fruita del temps
27 Llaços amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Llenties amb oli d'oliva Peix al forn Fruita del temps	30 Arròs amb oli d'oliva i orenga Contraçuixa de pollastre Fruita del temps	31 Patata bullida amb oli d'oliva Mandonguilles al forn logurt de La Fageda

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 Paella d'arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense ou ni maionesa) Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Llom magre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigrons amb tomàquet Hamburguesa mixta amb enciam i olives Gelatina	9 Crema de carbassa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida de pasta sense gluten (sense ou) Cues de bacallà al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Magra de porc amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet Gelatina	16 Amanida de patata (sense ou) Filet de lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies (sense ou) Contraeix de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 Pasta sense gluten a la siciliana Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	22 Crema de porro Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Gelatina	23 Amanida d'arròs (sense ou) Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense ou) Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Pasta sense gluten saltejada amb verdures de temporada Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb amanida Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraeix de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Gelatina

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 Paella d'arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigróns al pesto Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	9 Crema de carbassa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida de pasta sense gluten Cues de bacallà al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Trita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 Pasta sense gluten a la siciliana Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Trita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Pasta sense gluten saltejada amb verdures de temporada Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Cues de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Flam de La Fageda

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 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa d'au amb enciam i olives logurt	9 Crema de carbassa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espíral Cues de bacallà al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Trita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 Espíral a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Trita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles de vedella amb sèpia Flam de La Fageda

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 Paella d'arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	9 Crema de carbassa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espirls Cues de bacallà al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 Espirls a la siciliana Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Truita a la francesa amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Cues de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Flam de La Fageda

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 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Magra de porc amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa mixta amb enciam i olives logurt	9 Crema de carbassa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espirls Cues de bacallà al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Ous durs amb beixamel Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 FESTA	21 Espirls a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Amanida d'arròs Llom magre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom magre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Flam de La Fageda

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 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense tonyina) Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	8 Cigrons al pesto Hamburguesa vegetal amb enciam i olives logurt	9 Crema de carbassa Mongetes seques cuinades amb verdures Fruita del temps	10 Amanida d'espínals (sense tonyina) Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
13 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de verdures amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Trita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb tomàquet logurt	16 Amanida de patata (sense tonyina) Cigrons amb sofregit Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Verdura tricolor Fruita del temps
20 FESTA	21 Espínals a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Vichyssoise Cigrons amb tomàquet logurt	23 Amanida d'arròs (sense tonyina) Trita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense tonyina) Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de cigrons Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Bunyols d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Bledes amb patata Flam de La Fageda

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.