

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Bròquil, patata i pastanaga Cigrons amb ceba i pebre vermell i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de xampinyons Remenat d'ou s/pernil dolç i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de verdures amb fideus Pèsols amb pastanaga i ceba confitada Fruita ecològica de temporada	Wok de verdures amb patata Mongeta blanca saltada amb all Fruita ecològica de temporada	Crema de Llenties vermelles Macarrons integrals amb salsa de pesto i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Minestra de verdures Cigrons saltats amb daus de pastanaga Fruita ecològica de temporada	Crema de porro Llenties amb arròs i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Bròquil bullit amb verdures Pèsols amb patata Fruita ecològica de temporada	Tallarins amb ceba s/bacon Truita d'espínacs i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Arròs tres delícies s/pernil dolç Mongeta blanca amb all i julivert i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Crema de carbassó Mongetes blanques estofades Fruita ecològica de temporada	Hummus amb sticks de pastanaga Espaguetis saltejats amb verdures (pastanaga, carbassó i porro) Fruita ecològica de temporada	Llenties estofades Truita de patates i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Coliflor amb patata al vapor Pèsols amb porro i pastanaga Fruita ecològica de temporada	Sopa vegetal d'arròs Tofu al forn/planxa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Trinxat de col i patata Pèsols saltats amb ceba i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Cigrons estofats amb espínacs Truita a la francesa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Crema de verdures de temporada Llenties amb verdures Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolà Mongeta blanca estofades i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Sopa amb pistons / Crema de carbassa i pastanaga Fingers de tofu arrebossat i amanida variada / Hamburguesa complerta (hamburguesa de tofu , pa, formatge, enciam i tomàquet) logurt natural ecològic sense sucre
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
VACANCES SETMANA SANTA				

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada i crudités. Les amanides es fan amb enciams i ingredients que varien segons temporada (tomàquet, remolatxa, cogombre i pastanaga).

S'ofereix aigua com a acompanyament dels àpats.

El pa i l'arròs són integrals. La pasta és integral excepte els fideus i els espaguetis.

Es cuinarà amb sal iodada per preparar els aliments.

Les fruites, les verdures, les llegums, els cereals, i les pastes utilitzats en l'elaboració dels menús, poden ser de producció integrada o provenir de l'agricultura ecològica, buscant sempre la proximitat i circuit curt.

Els làctics sempre són ecològics i de proximitat.

S'utilitza OOVE (Oli d'oliva verge extra) per amanir i de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.

Cal consultar les etiquetes dels productes per assegurar que no contenen carn i peix ni traces.

Tots els processats, precuinats i embotits servits seran sense carn ni peix o possibles traces. En cas contrari, es substituirà per un plat lliure de carn i peix.