

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Amanida d'arròs Remenat de formatge i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Bròquil amb carbassó bullit Amanida de lleties Fruita ecològica de temporada	Espaguetis a la napolitana Tofu al forn/planxa i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Patata gratinada al forn Mongeta saltejada amb all i julivert Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Verdura i patata al vapor Truita a la francesa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Macarrons integrals al pesto Cigrons amb ceba caramel·litzada i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb tomàquet casolà Lleties saltades amb verdures Fruita ecològica de temporada	Vichysoisse de porro Empedrat de mongeta blanca, ceba i tomàquet Fruita ecològica de temporada	Hummus amb pastanaga Pastís gratinat de patata i verdures de temporada i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Pèsols saltejats Truita de carbassó Fruita ecològica de temporada	Amanida d'espitals a la italiana Lleties saltejades amb verdures de temporada Fruita ecològica de temporada	Arròs amb salsa de verdures Tofu al forn/planxa i amanida variada logurt natural ecològic sense sucre	Sopa de lletres Mongeta blanca saltada amb verdures Maduixes	Amanida russa (s/tonyina) Cigrons amb all i pebre vermell saltejats i amanida variada Fruita ecològica de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Macarrons amb salsa de formatge Lleties amb tomàquet i amanida variada Fruita ecològica de temporada	Verdura tricolor Pèsols amb pastanaga i ceba confitada Fruita ecològica de temporada	Crema de verdures Amanida de mongeta blanca logurt natural ecològic sense sucre	Arròs a la cubana Cigrons saltats amb daus de patata i carbassa Fruita ecològica de temporada	

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.