

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Pasta amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	3 Crema de carbassó Hamburguesa mixta Fruita del temps	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 logurt sense lactosa
8 Arròs amb carbassó Hamburguesa mixta 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 Fruita del temps	11 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits Fruita del temps	12 Llaços amb oli d'oliva i orenga Filet de lluç al forn logurt sense lactosa
15 Llenties amb oli d'oliva Llom magre al forn Fruita del temps	16 Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre al forn Fruita del temps	17 Macarrons amb oli d'oliva i orenga Truita a la francesa Fruita del temps	18 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Varetes de peix Fruita del temps	19 Arròs amb carbassó Salsitxes de pollastre al forn logurt sense lactosa
22 Arròs amb xampinyons Truita a la francesa Fruita del temps	23 Sopa de lletres Pit de pollastre al forn logurt sense lactosa	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 Maires fresques enfarinades 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 Aletes de pollastre rostides 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.