

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  Crema de carbassó Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	4  Paella d'arròs Lluç enfarinat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de peix a la jardinera logurt
8  Arròs amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge 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 peix Fruita del temps	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps	12  Pasta integral amb salseta de formatge Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida logurt
15  Amanida completa Estofat de llenties amb arròs Fruita del temps	16  Trinxat de col i patata Hamburguesa de verdures amb amanida Fruita del temps	17  Macarrons integrals al pesto Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	18  Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Truita a la francesa amb amanida logurt
22  Arròs a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23  Sopa de lletres Lluç enfarinat amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Bunyols d'espínacs 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 Maires fresques enfarinades 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 Bunyols de bacallà 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.