

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 Pèsols amb patata Fruita del temps	5  Bròquil i patata amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba 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 Mongetes seques amb vegetals Fruita del temps	11  Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Llenties amb tomàquet Fruita del temps	12  Pasta integral amb salseta de formatge Menestra de verdures 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 Cigrons amb tomàquet 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 Rotllets de primavera amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Menestra de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols amb patata Pasta amb tomàquet 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 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba 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.