

		1 Cigrons estofats Gall dindi adobat amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	2 Espirals saltats amb verdures Lluç amb salsa verda Fruita i pa integral	3 Crema de carbassa Croquetes casolanes amb amanida Fruita i pa integral
6 Fideuada Gall dindi al forn amb enciam Fruita i pa integral	7 Arròs amb verdures Bacallà fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	8 Llenties estofades Truita de patates Amb amanida logurt ECO i pa integral	9 Minestra de verdures Salsitxes a/salsa tomàquet Fruita i pa integral	10 Sopa de pistons Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral
13 Tallarines amb carbassa i ceba Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	14 Mongetes blanques estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	15 Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	16 Mongeta verda i patata Estofat de gall d'indi amb verdures Fruita i pa integral	17 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa integral
20 Arròs tres delícies Hamburguesa de coliflor amb amanida d'enciams Fruita i pa integral	21 Sopa de fideus Peix carboner amb samfaina Fruita i pa integral	22 Tricolor de verdures Fricandó de gall dindi logurt ECO i pa integral	23 Llenties estofades Truita de carbassó amb tomàquet amanit Fruita i pa integral	24 Crema de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
27 Espaguetis al pesto d'espínacs Lluç a la marinera Fruita i pa integral	28 Cigrons estofats amb verdures Truita de patata i ceba amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	29 Arròs a la cassola Gall dindi al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	30 Mongeta verda amb patata Llom de porc a la jardinera Fruita i pa integral	31 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb enciam Postres especials i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.