

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 Menestra de verdures Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	8 Amanida de cigrons Estofat de porc logurt	9 Crema de carbassa amb crostons de pa Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	10 Amanida d'espirls Porcions d'abadejo al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 Guisat de lleties amb arròs Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	16 Amanida de patata Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 FESTA
20 FESTA	21 Espirls a la siciliana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 Menestra de verdures Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga logurt	23 Vichyssoise Truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 Amanida de cigrons Porcions de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	29 Lleties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Hamburguesa de verdures amb enciam i brots de soja Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Flam de La Fageda

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.