

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Menestra de verdures Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	2 Espirals amb salseta de bolets Croquetes de bacallà amb brots verds i pastanaga logurt	3 Arròs amb tomàquet Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i verdures Fruita del temps	4 Crema de verdures amb picatostes Porcions d'abadejo amb enciam i pastanaga Fruita del temps
7 Pasta a la napolitana amb formatge ratllat Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	8 Arròs de muntanya Porcions de lluç amb enciam i pastanaga Fruita del temps	9 Sopa minestrone Pernilets de pollastre amb samfaina logurt	10 Mongeta tendra amb patata Llom de porc al forn amb salseta de tomàquet Fruita del temps	11 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb brots verds i olives Fruita del temps
14 Vacances Setmana Santa	15 Vacances Setmana Santa	16 Vacances Setmana Santa	17 Vacances Setmana Santa	18 Vacances Setmana Santa
21 Vacances Setmana Santa	22 Arròs 3 delícies Croquetes de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	23 SANT JORDI Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb patates xips Crema catalana	24 Verdura tricolor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps
28 Llenties estofades amb verdures Porcions d'abadejo amb salseta verda Fruita del temps	29 Espirals amb salseta de formatge Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	30 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb brots verds i olives logurt		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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.