

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 -amanida de lleties (tomàquet, pastanaga i cogombre) -estofat de tofu amb hortalisses -fruita del temps	2 -amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga, olives verdes) -truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) -fruita del temps	3 -arròs tres delícies -falafel de cigrons amb amanida (enciam i pastanaga) -iogurt natural	4 -mongeta tendra amb patata -ous remanats amb amanida (cogombre i tomàquet) -fruita del temps	5 -crema de meló -hamburguesa vegetal amb patates fregides -fruita del temps
8 -empedrat de mongeta blanca (pebrot vermell i verd, ceba, tomàquet, olives) -ous remenats amb xampinyons -fruita del temps	9 -pasta amb salsa de bolets -hamburguesa vegetal amb amanida (enciam i olives) -fruita del temps	10 -crema de carbassa freda -lleties estofades amb verdura -fruita del temps	11 -arròs integral amb salsa de tomàquet -tofu a la planxa amb albergínia -fruita del temps	12 -amanida de patata (tomàquet, olives, blat de moro i ceba) -truita francesa amb amanida (enciam i tomàquet) -iogurt natural
15 -cigrons ecològics amb espinacs -falafel de cigrons amb verdures -iogurt natural	16 -arròs a la milanesa (ceba, pastanaga, pèsols) -truita francesa amb amanida (enciam i tomàquet) -fruita del temps	17 -trinxat de col i patata -hamburguesa vegetal amb amanida (enciam i tomàquet) -fruita del temps	18 -pasta saltejada amb verdures (ceba, pebrot vermell i verd, carbassó) -ous durs amb amanida (enciam i cogombre) -fruita del temps	19 -vichyssoise freda -mongeta blanca ecològica a la marinera -fruita del temps

-Un o dos cops al mes s'incorpora la varietat de pasta o arròs integral i d'arròs o llegum ecològic.
 -L'oli que s'utilitza per cuinar és oli de gira-sol alt oleic i per amanir oli d'oliva verge extra i sal iodada.
 -Les racions s'adapten al grup d'edat i es respecta la sensació de gana dels infants i joves.

Menús elaborats per la dietista-nutricionista Dúnia Micolau
 amb nº col. CAT002920 de Central Borne