

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Arròs amb verdures i cúrcuma Truita d'espínacs amb tomàquets al forn gratinats logurt	7 Espínacs saltejats amb pernil i un allet Hamburguesa de vedella amb patates al caliu Fruita de temporada	8 Macarrons a la carbonara Peix fresc amb tires de pebrots de colors Fruita de temporada
11 FESTA	12 Espínals amb salseta de bolets Truita de patates amb timbal de carbassó gratinat Fruita de temporada	13 Mongeta tendra amb patata saltejada amb un allet i pernil Braó de porc al forn amb patates dòlar logurt	14 Paella Cuixa de pollastre rostit amb prunes Fruita de temporada	15 Llenties estofades amb xoriç Cuetes de bacallà enfarinades amb samfaina Fruita de temporada
18 Llaços saltejats amb verdures Truita de carbassó amb anelles de ceba fregides Fruita de temporada	19 Empedrat de mongetes seques Cuixa de pollastre al forn amb carbassó a la romana Fruita de temporada	20 Amanida d'arròs amb ou dur, tonyina i surimi Peix fresc enfarinat i tires de pebrot de colors logurt	21 Vichyssoise amb virutes de pernil Galtes de porc al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	22 Ensaladilla russa amb tonyina, olives, ou dur i maionesa Croquetes de carn d'olla amb tempura de verdures Fruita de temporada
25 Macarrons amb salseta de bolets i formatge ratllat Truita d'espínacs amb timbal de carbassó gratinat Fruita de temporada	26 Mongetes blanques estofades amb cloïsses Cuetes de bacallà amb all i oli gratinat Fruita de temporada	27 Espínacs a la catalana Cuixa de pollastre amb salseta de mostassa logurt	28 Arròs tropical amb pinya, panís i pastanaga Estofat de porc Fruita de temporada	29 Crema de carbassó amb virutes de ceba fregida Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada Fruita de temporada

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.