

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1  FESTA	2 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Cues de bacallà enfarinades gratinades Fruita del temps	3 Trinxat de col i patata amb bacó Llibrets al forn amb tomàquet gratinat Fruita del temps
6 Llenties estofades amb xoriç Croquetes de carn d'olla amb verdures brasa logurt	7 Bledes amb patata, allets i gambes Galtes de porc al forn amb patata i ceba Fruita del temps	8 Escudella Wok de vedella amb pebrots variats Fruita del temps	9 Arròs de muntanya Lluç al pil pil Fruita del temps	10 Crema de verdures amb encenalls de pernil Pernilets de pollastre rostits amb patata dau i ceba Fruita del temps
13 Paella d'arròs Truita de carbassó amb carxofes enfarinades logurt	14 Pèsols amb patates i encenalls de pernil Pollastre rostit amb samfaina Fruita del temps	15 Llaços a la bolonyesa Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	16 Fideus a la cassola amb cap de costella Salsitxes de pollastre encebades al forn Fruita del temps	17 Cigrons a la catalana Maires fresques enfarinades amb saltejat de pebrots Fruita del temps
20 Macarrons a la siciliana Botifarra de porc amb alls tendres i bolets logurt	21 Mongetes estofades amb cloïsses Truita de patates amb tomàquet gratinat Fruita del temps	22 Trinxat de col i patata amb bacó Galtes de porc al forn amb patata i ceba Fruita del temps	23 Risotto de bolets Cuetes de bacallà amb samfaina Fruita del temps	24 Escudella catalana Vedella amb bolets Flam d'ou
27 Llenties guisades amb xoriç Truita a la francesa amb patata dau logurt	28 Pasta a la bolonyesa Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	29 Arròs a la cassola amb costella Hamburguesa vegetal amb verdures a la brasa Fruita del temps	30 Crema de verdures amb virutes de pernil Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	

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.