

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Espirals amb verdures a l'estil mediterrani i formatge ratllat Truita de patata amb pebrots escalivats logurt	3 Bròquil gratinat Contracuixa de pollastre amb suc, acompanyada de patata caliu Fruita del temps	4 Crema de carbassa i cúrcuma Daus d'au estofats amb patata i ceba Fruita del temps	5 Arròs de muntanya Lluç al forn amb all, ceba i tomàquet Fruita del temps	6 Cigrons a la catalana Llom magre al forn acompanyat de patata dau Fruita del temps
9 Llenties estofades amb verdures i xoriç Salsitxes de pollastre encebades amb vi logurt	10 Arròs cuinat amb verdures i cúrcuma Truita de verdures acompanyada de tomàquet gratinat Fruita del temps	11 Pasta al pesto Guisat de sípia amb verdures variades Fruita del temps	12 FESTA	13 FESTA
16 Macarrons amb bolets i verdures de temporada Truita de verdures amb patates al forn logurt	17 Mongetes seques cuinades amb cloïsses Croquetes de pollastre amb carbassó gratinat Fruita del temps	18 Crema de carbassó amb virutes de pernil Mandonguilles a la jardinera Fruita del temps	19 Paella d'arròs Peix al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps	20 Escudella Pit de pollastre a l'allet amb verdures escalivades Fruita del temps
23 Arròs a la cassola Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de tires de pebrots variats logurt	24 Crema de carbassa, pastanaga i boniato amb virutes de pernil Daus de vedella cuinats amb ceba i patata dau Fruita del temps	25 Espinacs a la catalana Pernilets al forn amb cebetes i patata panadera Fruita del temps	26 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Calamars a la romana amb verdures a la brasa Fruita del temps	27 Cigrons estofats amb espinacs, ceba i xoriç Truita de patata amb tomàquet gratinat Fruita del temps
30 Risotto de bolets de temporada Mandonguilles estofades amb boniato i ceba Natilles de xocolata	31 Risotto de bolets de temporada Mandonguilles estofades amb boniato i ceba Natilles de xocolata			

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.