

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 Bròquil amb patata Cues de bacallà al forn amb all i ceba Fruita del temps	3 Trinxat de col i patata Pit de pollastre al forn amb tomàquet Fruita del temps
6 Verdures tricolor Llom magre al forn amb verdures brasa logurt	7 Bledes amb patata i allets Contraçuixa de pollastre amb carbassó forn Fruita del temps	8 Sopa minestrone Wok de vedella amb pebrots variats Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Lluç al forn amb verdures brasa Fruita del temps	10 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb ceba juliana Fruita del temps
13 Bròquil amb patata Truita de carbassó amb carxofes logurt	14 Pèsols amb patata Pollastre forn amb alls tendres i bolets Fruita del temps	15 Crema de verdures Hamburguesa d'au amb verdures brasa Fruita del temps	16 Menestra de verdures Salsitxes de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	17 Espinacs a la catalana Lluç al forn amb all, ceba i tomàquet Fruita del temps
20 Verdura tricolor Hamburguesa de vedella amb alls tendres i bolets logurt	21 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb tomàquet forn Fruita del temps	22 Trinxat de col i patata Pernilets de pollastre amb carbassó forn Fruita del temps	23 Crema de verdures Cuetes de bacallà amb verdures brasa Fruita del temps	24 Sopa minestrone Contraçuixa de pollastre amb saltejat de pebrots Flam d'ou
27 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb tires de pebrots variats logurt	28 Menestra de verdures tricolor Llom magre amb ceba juliana Fruita del temps	29 Bledes amb patata i allets Hamburguesa de vedella amb verdures a la brasa Fruita del temps	30 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet 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.