

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Menestra de verdures a l'estil mediterrani Truita francesa amb pebrots escalivats logurt	3 Bròquil amb patata i oli d'oliva Contracuixa de pollastre acompanyada de tomàquet forn Fruita del temps	4 Crema de carbassa i cúrcuma Hamburgueses de vedella al forn amb ceba juliana Fruita del temps	5 Pèsols amb patata Lluç al forn amb all, ceba i tomàquet Fruita del temps	6 Espinacs amb patata Llom magre al forn acompanyat d'escalivada Fruita del temps
9 Crema de verdures Salsitxes de pollastre al forn amb verdures variades logurt	10 Verdura tricolor Truita de verdures acompanyada de tomàquet al forn Fruita del temps	11 Bròquil saltejat amb ceba i pernil Lluç forn amb all i julivert, acompanyat de xampinyons saltejats Fruita del temps	12 FESTA	13 FESTA
16 Pèsols amb patata Truita francesa amb saltejat de verdures logurt	17 Mongeta tendra saltejada amb all i pernil Hamburguesa de vedella amb carbassó forn Fruita del temps	18 Crema de carbassó Contracuixa al forn amb patata i ceba Fruita del temps	19 Menestra de verdures Peix al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps	20 Sopa minestrone Pit de pollastre a l'allet amb verdures escalivades Fruita del temps
23 Coliflor amb patata Lluç al forn amb vinagreta de farigola, acompanyat de tires de pebrots variats logurt	24 Crema de verdures Hamburguesa mixta amb verdures escalivades Fruita del temps	25 Espinacs a la catalana Pernilets al forn amb cebetes Fruita del temps	26 Verdura tricolor Cuetes de bacallà amb verdures a la brasa Fruita del temps	27 Pèsols amb patata Truita francesa amb tomàquet forn Fruita del temps
30 Mongeta tendra saltejada amb all Pernilets de pollastre rostits amb llimona, acompanyats de verdures forn logurt	31 Crema de carbassa, pastanaga i boniato Llom magre amb boniato 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.