

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 Macarrons amb verdures a l'estil mediterrani Bròquil amb patata Fruita del temps	3 Trinxat de col i patata amb un raig d'oli d'oliva Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
6 Llenties estofades amb verdures de temporada Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	7 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Cigrons saltejats amb verdures de temporada Fruita del temps	8 Brou amb pistons Llenties amb wok de pebrots variats Fruita del temps	9 Paella d'arròs amb vegetals Coliflor amb patata Fruita del temps	10 Crema de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
13 Arròs amb sofregit de verdures a l'estil mediterrani Menestra de verdures Fruita del temps	14 Crema suau de carbassa i pastanaga Cigrons amb espinacs Fruita del temps	15 Llaços a la bolonyesa vegetal Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	16 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb verdures de temporada Fruita del temps	17 Cigrons al pesto (sense formatge) Espinacs a la catalana Fruita del temps
20 Macarrons a la siciliana Hamburguesa de kale amb brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	21 Mongetes estofades amb vegetals de temporada Bròquil amb patata Fruita del temps	22 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Llenties amb samfaina Fruita del temps	23 Arròs a la napolitana Crema de verdures Fruita del temps	24 Olla aranesa (sense carn) Estofat de patata amb bolets Fruita del temps
27 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Bròquil amb patata Fruita del temps	28 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Cigrons saltejats amb verdures Fruita del temps	29 Arròs a la cassola amb verdures de temporada Hamburguesa de kale amb enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Crema de carbassó Cigrons amb tomàquet 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.