

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Espirals amb verdures a l'estil mediterrani Llenties guisades Fruita del temps	3 Saltejat de mongeta i patata amb oli d'oliva Hamburguesa de Kale acompanyada d'enciams i cogombre ratllat Fruita del temps	4 Crema de carbassa i cúrcuma Llenties estofades amb patata i ceba Fruita del temps	5 Bròquil amb patata Arròs caldós amb verdures de temporada Fruita del temps	6 Espinacs a la catalana Cigrons cuinats amb porro i pastanaga Fruita del temps
9 Llenties estofades amb verdures de temporada Espinacs amb patata Fruita del temps	10 Sopa vegetal amb fideus Verdura tricolor Fruita del temps	11 Arròs cuinat amb salsa de tomàquet natural i ceba Hamburgueses vegetals acompanyades de brots verds i pastanaga ratllada Fruita del temps	12 FESTA	13 FESTA
16 Macarrons amb bolets i verdures de temporada Bròquil amb patata Fruita del temps	17 Mongetes seques cuinades amb verdures i cúrcuma Hamburgueses vegetals de kale amb enciam i tomàquet amanits Fruita del temps	18 Crema de carbassó Estofat de patata, pèsols i ceba Fruita del temps	19 Paella d'arròs amb vegetals Espinacs amb patata Fruita del temps	20 Brou amb pasta Cigrons amb salsa de tomàquet Fruita del temps
23 Arròs a la napolitana Bròquil amb patata Fruita del temps	24 Crema suau de llenties vermelles amb carbassa i pastanaga Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciam i cogombre ratllat Fruita del temps	25 Menestra de verdures tricolor amb oli d'oliva Mongetes guisades amb hortalisses Fruita del temps	26 Trinxat de col i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	27 Cigrons estofats amb espinacs i ceba Verdura tricolor Fruita del temps
30 Mongeta tendra amb patates i un raig d'oli d'oliva Llenties amb saltejat de verdures de temporada Fruita del temps	31 Arròs amb bolets de temporada Hamburguesa vegetal al forn acompanyada de 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.