

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Macarrons al pesto Filet de lluç al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
4 Paella d'arròs Croquetes de rostit amb saltejat de verdures juliana logurt	5 Estofat de cigrons amb costella Wok de vedella amb pebrots variats Fruita del temps	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Llenties estofades amb xoriç Botifarra de porc amb patata dau logurt	12 Macarrons a la carbonara Truita d'espínacs amb carbassó gratinat Fruita del temps	13 Cigrons a la catalana Pollastre al xilindron Fruita del temps	14 Bledes saltejades amb allets i gambes Galtes de porc al forn amb patata i ceba Fruita del temps	15 Arròs a la cassola amb costella Cues de bacallà enfarinades gratinades Fruita del temps
18 Macarrons a la bolonyesa Lluç al pil pil Fruita del temps	19 Risotto de bolets Hamburguesa vegetal amb verdures a la brasa Fruita del temps	20 Escudella de Nadal Pollastre rostit amb prunes Neules i torrons	21 FESTA	22 FESTA
25 FESTA	26 FESTA	27 FESTA	28 FESTA	29 FESTA

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.