

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8 250 g llenties amb sofregit de tomàquet i ceba 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja logurt	9 220 g pasta amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives 20 g pa Fruita del temps	10 Sopa minestrone (120 g pasta) Pit de pollastre amb salseta de poma 40 g pa Fruita del temps	11 300 g verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre* amb enciam i pastanaga ratllada 40 g pa Fruita del temps	12 200 g paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida 20 g pa Fruita del temps
15 180 g arròs amb tomàquet 2 crestes de tonyina amb enciam i pastanaga ratllada logurt	16 300 g crema de carbassa i pastanaga 180 g guisat de llenties amb vegetals Fruita del temps	17 250 g estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet 20 g pa Fruita del temps	18 220 g espirals a la bolonyesa vegetal Lluç enciam i brots de soja Fruita del temps	19 300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge 20 g pa Fruita del temps
22 220 g macarrons a la siciliana 100 g truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 250 g estofat de cigrons amb verdures de temporada 1 hamburguesa de verdures amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	24 300 g crema de verdures Salsitxes de pollastre amb suc 40 g pa Fruita del temps	25 200 g arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Peix al forn amb brots verds i olives 20 g pa Fruita del temps	26 250 g mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets Crema catalana
29 250 g llenties guisades amb tomàquet 50 g bunyols de bacallà amb brots verds i olives logurt	30 300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet 40 g pa Fruita del temps	31 220 g macarrons amb salseta de formatge Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja 20 g pa 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.