

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8 Llenties estofades amb xoriç Truita de carbassó amb carxofes enfarinades logurt	9 Pasta al pesto Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps	10 Escudella Wok de vedella amb pebrots variats Fruita del temps	11 Pèsols amb patates i encenalls de pernil Pollastre rostit amb samfaina Fruita del temps	12 Arròs de muntanya Lluç amb salsa verda Fruita del temps
15 Risotto de bolets Pollastre al xilindron logurt	16 Crema de carbassa amb encenalls de pernil Galtes de porc al forn amb patata i ceba Fruita del temps	17 Mongetes estofades amb cloïsses Truita de patata amb verdures juliana Fruita del temps	18 Macarrons a la bolonyesa Cuetes de bacallà amb samfaina Fruita del temps	19 Bledes amb allets i gambes Llibrets al forn amb tomàquet gratinat Fruita del temps
22 Fideus a la cassola amb cap de costella Truita d'espínacs amb carbassó gratinat Fruita del temps	23 Cigrons a la catalana Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	24 Bròquil saltejat amb ceba i bacó Estofat de porc Fruita del temps	25 Paella d'arròs Lluç al pil pil Fruita del temps	26 Mongetes seques tradicionals amb cansalada Pollastre de pagès rostit amb bolets i prunes Crema catalana
29 Llenties guisades amb costella Croquetes de carn d'olla amb verdures brasa logurt	30 Trinxat de col i patata amb bacó Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	31 Espaguetis a la carbonara Contraçuixa de pollastre amb saltejat de pebrots 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.