

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
<p>Lenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Pasta amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa minestrone</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Mongetes estofades amb hortalisses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella d'arròs</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>
15	16	17	18	19
<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Rotllets de primavera amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Guisat de lenties amb vegetals</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de mongetes amb hortalisses</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espirals a la bolonyesa vegetal</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>
22	23	24	25	26
<p>Macarrons a la siciliana</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Estofat de cigrons amb verdures de temporada</p> <p>Hamburguesa de kale amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures amb crostons de pa</p> <p>Lenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Menestra de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes seques tradicionals</p> <p>Salsitxes veganes cuinades amb bolets</p> <p>Fruita del temps</p>
29	30	31		
<p>Lenties guisades amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa vegetal amb brots verds i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Cigrons saltejats amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb tomàquet</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>		

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.