

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de pollastre amb enciam i brots de soja logurt sense lactosa | 9 Pasta sense gluten amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps | 10 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps | 11 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 12 Paella d'arròs Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps |
| 15 Arròs amb tomàquet Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga ratllada logurt sense lactosa | 16 Crema de carbassa i pastanaga Guisat de llenties amb vegetals Fruita del temps | 17 Estofat de mongetes amb hortalisses Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps | 18 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Lluç amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps |
| 22 Pasta sense gluten a la siciliana Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps | 23 Estofat de cigrons amb verdures de temporada Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps | 24 Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb suc Fruita del temps | 25 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Peix al forn amb brots verds i olives Fruita del temps | 26 Mongetes seques tradicionals Pollastre de pagès amb bolets logurt sense lactosa |
| 29 Llenties guisades amb tomàquet Pit de pollastre amb brots verds i olives logurt sense lactosa | 30 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps | 31 Pasta sense gluten amb tomàquet Pernilets rostits amb llimona, enciam i brots de soja 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.