

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 300 g crema de carbassó Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida 40 g pa Fruita del temps
4 200 g espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga 20 g pa logurt	5 300 g crema de verdures 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb patata dau (40g) Fruita del temps	6 180 g paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida amb enciam i brots de soja 20 g pa Fruita del temps	7 200 g cigrons guisats amb hortalisses 2 varetes de peix amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	8 300 g bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge 40 g pa Fruita del temps
11 200 g estofat de lleties amb verdures de temporada 1 hamburguesa de verdures amb enciam i olives 20 g pa logurt	12 170 g arròs a la napolitana 100 g truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13 340 g crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba 40 g pa Fruita del temps	14 300 g verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi 40 g pa Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita (110 g) 100 g maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 170 g arròs amb verdures a l'estil mediterrani 100 g truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb patata (40g) i ceba 20 g pa Fruita del temps	20 200 g cigrons a la catalana 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja 20 g pa Fruita del temps	21 300 g crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb suc i amanida 20 g pa Fruita del temps	22 180 g rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset (1 ració)
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.