

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|--|---|--|
| | | | | 1 Crema de carbassó Lluç al forn amb carxofes Fruita del temps |
| 4 Bròquil amb patata Truita de patata amb verdures al forn logurt | 5 Crema de verdures Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps | 6 Pèsols amb patata Pollastre al xilindron Fruita del temps | 7 Menestra de verdures Bacallà al pil pil Fruita del temps | 8 Bròquil amb patata Llom magre al forn amb tomàquet al forn Fruita del temps |
| 11 Crema de carbassó Contraçuixa de pollastre al forn amb verdures juliana logurt | 12 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb carbassó Fruita del temps | 13 Trinxat de col i patata Hamburguesa de vedella amb verdures al forn Fruita del temps | 14 Verdura tricolor Wok de gall d'indi amb pebrots variats Fruita del temps | 15 Coliflor amb patata Cues de bacallà amb carxofes Fruita del temps |
| 18 Crema de porro Truita a la francesa amb verdures brasa Fruita del temps | 19 Bledes amb patata Pollastre rostit amb patata i ceba Fruita del temps | 20 Cigrons a la catalana Hamburguesa d'au amb carxofes Fruita del temps | 21 Bròquil amb patata Salsitxes de pollastre al forn amb ceba juliana Fruita del temps | 22 Menestra de verdures Peix al forn amb verdures juliana logurt |
| 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.