

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Crema de carbassó Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga logurt	5 Crema de verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Bunyols de bacallà amb enciam i brots de soja Fruita del temps	7 Cigrons guisats amb hortalisses Varetes de peix amb enciam i olives Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Ous durs amb beixamel Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	12 Arròs a la napolitana Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de peix Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Anelles de calamar amb suc i amanida Fruita del temps	22 Rossejat de fideus Suquet de peix amb romesco Pastisset
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.