

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 pollastre amb patata dau Fruita del temps	6 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre rostida 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 Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa d'au 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 Pernilets de pollastre rostits amb tomàquet i ceba Fruita del temps	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Estofat de gall d'indi 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 Contracuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Salsitxes de pollastre 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.