

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Crema de carbassó Cigrons amb tomàquet Fruita del temps
4 Espirals a la siciliana Bròquil amb patata Fruita del temps	5 Crema de verdures Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	6 Paella d'arròs Pèsols amb patata Fruita del temps	7 Cigrons guisats amb hortalisses Menestra de verdures Fruita del temps	8 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit Fruita del temps
11 Estofat de llenties amb verdures de temporada Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	12 Arròs a la napolitana Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	13 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	14 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb hortalisses Fruita del temps	15 Brou amb pasta petita Coliflor amb patata Fruita del temps
18 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Crema de porro Fruita del temps	19 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	20 Cigrons a la catalana Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja Fruita del temps	21 Crema de carbassó Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	22 Rossejat de fideus sense peix Estofat de patates amb romesco Fruita del temps
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.