

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Crema de carbassó Filet de lluç al forn amb salsa verda i amanida Fruita del temps
4 Pasta sense gluten a la siciliana Truita a la francesa amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	5 Crema de verdures Hamburguesa d'au 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 Pit de pollastre 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 sense lactosa	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 sense gluten Peix al forn 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 sense gluten Suquet de peix amb romesco Pastisset sense gluten
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.