

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1  FESTA	2  Pasta a la bolonyesa Truita de carbassó amb juliana de pebrots Fruita del temps	3  Llenties guisades amb xoriç Hamburguesa de coliflor i formatge amb verdures brasa Fruita del temps	4  Paella mixta Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	5  Bròquil saltejat amb allets i pernil Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
8  Arròs de montanya Hamburguesa de vedella amb tomàquet gratinat logurt	9  Cigrons estofats amb carn Truita d'espínacs amb verdures al forn Fruita del temps	10  Bledes amb allets i gambetes Estofat de gall d'indi Fruita del temps	11  Crema de carbassa i pastanaga amb encenalls de pernil Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	12  Espaguetis a la carbonara Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps
15  Estofat de llenties amb arròs i costella Bunyols de bacallà amb carbassó forn logurt	16  Trinxat de col i patata amb bacó Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	17  Macarrons al pesto Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	18  Mongeta tendra saltejada amb pernil i allets Galtes de porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	19  Arròs a la cassola Salsitxes de pollastre amb salsa jardinera Fruita del temps
22  Arròs saltejat amb verdures variades Truita de carbassó amb juliana de pebrots Fruita del temps	23  Brou amb pasta i carn d'olla Llibrets de gall d'indi amb amanida de remolatxa Crema catalana	24  Vichysoise Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	25  Amanida de cigrons Hamburguesa de verdures amb patata dau Fruita del temps	26  Pèsols amb botifarra Maires fresques enfarinades amb tomàquet gratinat Fruita del temps
29  Espirals saltejats amb verdures de temporada Truita d'espínacs amb carxofes enfarinades Fruita del temps	30  Bròquil gratinat Botifarra de porc amb saltejat de bolets i alls Fruita del temps			

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.