

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 160 g de paella d'arròs 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	3 200 g ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet 40 g pa Fruita del temps
6 160 g arròs amb verdures a l'estil mediterrani 100 g truita d'espínacs amb brots verds i pastanaga logurt	7 300 g de verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma 20 g pa Fruita del temps	8 250 g de cigrons al pesto Hamburguesa d'au amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	9 300 g gaspatxo Pernilets de pollastre rostits amb patata (150g) 40 g pa Fruita del temps	10 180 g amanida d'espírels 100 g maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
13 200 g guisat de llenties amb arròs 1 hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	14 180 g pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	15 300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet 40 g pa Fruita del temps	16 250 g amanida de patata 90 g varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 FESTA
20 FESTA	21 180 g espírels a la siciliana 1 hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	22 350 g vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga 40 g pa Fruita del temps	23 160 g d'amanida d'arròs 100 g truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	24 200 g amanida de cigrons Filet de lluç al forn amb patata (80g) i tomàquet 20 g pa Fruita del temps
27 180 g llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives 20 g pa Fruita del temps	28 300 g bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge 40 g pa Fruita del temps	29 200 g llenties cuinades amb verdures variades 80 g bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	30 160 g arròs 3 vegetals Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	31 200 g mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles de vedella amb sèpia 20 g pa Flam de La Fageda

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.