

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta amb tomàquet Fruita del temps	3 Menestra de verdures Llom magre al forn amb carbassó Fruita del temps
6 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb verdures a la brasa logurt	7 Bledes amb patata i allets Pit de pollastre al forn amb carbassó Fruita del temps	8 Verdura tricolor Hamburguesa de vedella amb carxofes Fruita del temps	9 Gaspatxo Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals Fruita del temps	10 Mongeta tendra amb patata Peix al forn amb juliana de pebrots Fruita del temps
13 Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb juliana de verdures logurt	14 Menestra de verdures Truita a la francesa amb verdures a la brasa Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Botifarra de porc amb saltejat de bolets i alls Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	17 Verdura tricolor Pollastre rostit amb samfaina Fruita del temps
20 FESTA	21 Bròquil amb patata Hamburguesa mixta amb carxofes Fruita del temps	22 Crema de porro Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	23 Menestra de verdures Truita a la francesa amb verdures a la brasa Fruita del temps	24 Mongeta tendra amb patata Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps
27 Verdura tricolor Truita a la francesa amb verdures brasa Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Llom magre al forn amb carbassó Fruita del temps	29 Crema de verdures Cues de bacallà al forn amb juliana de verdures Fruita del temps	30 Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre amb patata i ceba Fruita del temps	31 Bledes amb patata Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia logurt

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.