

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2 Paella d'arròs Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	3 Ensaladilla russa (sense tonyina ni ou) Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Bròquil amb patata Fruita del temps	7 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	8 Cigrons amb tomàquet Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	9 Gaspatxo Mongetes seques cuinades amb verdures Fruita del temps	10 Amanida d'espirlals (sense tonyina ni ou) Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
13 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	14 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llenties amb tomàquet Fruita del temps	16 Amanida de patata (sense tonyina ni ou) Cigrons amb sofregit Fruita del temps	17 Arròs 3 delícies Verdura tricolor Fruita del temps
20 FESTA	21 Espirlals a la siciliana Bròquil amb patata Fruita del temps	22 Crema de porro Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	23 Amanida d'arròs (sense tonyina ni ou) Menestra de verdures Fruita del temps	24 Amanida de cigrons (sense tonyina ni ou) Mongeta tendra amb patata Fruita del temps
27 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de cigrons Fruita del temps	29 Llenties cuinades amb verdures variades Crema de verdures Fruita del temps	30 Arròs 3 vegetals Mongeta tendra amb patata Fruita del temps	31 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Bledes amb patata 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.