

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Arròs a la cassola amb costella Bunyols de bacallà amb tomàquet gratinat logurt	4 Coliflor gratinada Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	5 Macarrons a la carbonara Truita de carbassó amb juliana de verdures Fruita del temps	6 Gaspatxo Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	7 Amanida de cigrons Maires fresques enfarinades amb verdures a la brasa Fruita del temps
10 Llenties cuinades amb verdures Truita d'espínacs amb carbassó gratinat logurt	11 Espirals a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola Fruita del temps	12 Mongeta tendra saltejada amb pernil i allels Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals Fruita del temps	13 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb juliana de pebrots Fruita del temps	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps
17 Paella d'arròs Galtes de porc al forn amb patata i ceba Fruita del temps	18 Amanida de llaços Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	19 Vichyssoise Contraçuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	20 Empedrat de mongetes seques Cues de bacallà enfarinades amb tomàquet gratinat Fruita del temps	21 Macarrons a la bolonyesa Fingers de pollastre amb patates xips Gelat
24	25	26	27	28
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.				