

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Arròs a la cassola amb vegetals Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja logurt	4 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Bunyols d'espínacs amb amanida Fruita del temps	5 Macarrons amb salseta de bolets Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 Gaspatxo Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	7 Amanida de cigrons Maires fresques enfarinades amb brots verds i olives Fruita del temps
10 Llenties cuinades amb verdures Trita a la francesa amb enciam i olives logurt	11 Espirals a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	13 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps
17 Arròs 3 delícies Bunyols de bacallà amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de llaços Trita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Vichyssoise Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	20 Empedrat de mongetes seques Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	21 Porció de pizza Calamars a la romana 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.				