

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
160 g arròs amb verdures a l'estil mediterrani 100 g truita d'espínacs amb brots verds i olives logurt	300 g de verdura tricolor Pit de pollastre amb salseta de poma 20 g pa Fruita del temps	FESTA	250 g estofat de cigrons Pernilets de pollastre rostits amb patata (100g) 20 g pa Fruita del temps	180 g amanida d'espíral 100 g maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
16	17	18	19	20
200 g guisat de llenties amb arròs 1 hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	180 g pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga 20 g pa Fruita del temps	300 g mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Salsitxes de pollastre amb tomàquet 40 g pa Fruita del temps	350 g crema de carbassa i pastanaga 90 g varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	160 g paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja 20 g pa Fruita del temps
23	24	25	26	27
160 g d'arròs a la cassola 90 g croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga logurt	FESTA	350 g vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga 40 g pa Fruita del temps	300 g de trinxat de col i patata 100 g truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	200 g cigrons estofats amb verdures Filet de lluç al forn amb patata (80g) i tomàquet 20 g pa Fruita del temps
30				
180 g llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives 20 g pa 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.