

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Mongetes guisades amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	2 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	3 Arròs a la cassola Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de llegums i verdures Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps
7 Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb brots de soja i olives logurt	8 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	9 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Bròquil amb patata Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps	11 Estofat de cigrons Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
14 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja logurt	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	17 Arròs amb tomàquet Lluç enfarinat amb enciam i olives Fruita del temps	18 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb salsa jardinera Fruita del temps
21 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives logurt	22 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Salsitxes al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	23 Menestra de verdures Estofat de gall d'indi Fruita del temps	24 Brou amb pasta petita Pernilets de pollastre rostits amb verdures Fruita del temps	25 Patata bullida amb col Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
28 Espirals a la siciliana Croquetes de bacallà amb enciam i brots de soja Fruita del temps	29 Arròs a la cassola Truita d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	30 Estofat de llenties Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Crema de carbassa i moniato Pollastre cuinat amb salseta de bolets Natilles de xocolata	

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.