

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
<p>Arròs amb verdures a l'estil mediterrani</p> <p>Truita d'espínacs amb brots verds i olives</p> <p>logurt</p>	<p>Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva</p> <p>Pit de pollastre amb salseta de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>FESTA</p>	<p>Estofat de cigrons</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'espíral</p> <p>Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
16	17	18	19	20
<p>Guisat de lleties amb arròs</p> <p>Hamburguesa de verdures amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p>Pasta a la bolonyesa vegetal</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva</p> <p>Salsitxes de pollastre amb tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Varetes de peix amb brots verds i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella d'arròs</p> <p>Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
23	24	25	26	27
<p>Arròs a la cassola</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>FESTA</p>	<p>Vichyssoise</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de col i patata</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
30				
<p>Llaços saltejats amb verdures de temporada</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>				

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.