

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Mongetes guisades amb cloïsses Hamburguesa de coliflor i formatge amb patata al caliu Fruita del temps	2 Bledes amb allets i gambes Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba logurt	3 Arròs a la cassola Cues de bacallà enfarinades gratinades Fruita del temps	4 Crema de llegum i verdures amb virutes de pernil Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps
7 Macarrons al pesto Truita de carbassó amb verdures a la brasa Fruita del temps	8 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	9 Arròs de muntanya Wok de vedella amb pebrots variats logurt	10 Bròquil gratinat Llibrets de gall d'indi amb patata dau Fruita del temps	11 Cigrons estofats amb xoriç Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps
14 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa vegetal amb carbassó gratinat Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa Truita de patata amb carxofes enfarinades Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre al forn amb patata al caliu logurt	17 Arròs saltejat amb verdures variades Bacallà al pil pil Fruita del temps	18 Crema de carbassó amb crostons de pa Mandonguilles de vedella amb salsa jardineria Fruita del temps
21 Paella d'arròs Fingers de pollastre amb tomàquet gratinat Fruita del temps	22 Cigrons a la catalana Salsitxes de pollastre encebades al forn Fruita del temps	23 Coliflor gratinada Estofat de gall d'indi logurt	24 Escudella Pollastre al txilindron Fruita del temps	25 Trinxat de col i patata amb bacó Maires fresques enfarinades amb carxofes Fruita del temps
28 Espirals a la siciliana Bunyols de bacallà amb juliana de pebrots Fruita del temps	29 Arròs a la cassola Truita d'espínacs amb verdures brasa Fruita del temps	30 Lleties estofades amb costella Hamburguesa de vedella amb patata dau 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.