

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
<p>Arròs de muntanya</p> <p>Truita d'espínacs amb verdures a la brasa</p> <p>logurt</p>	<p>Bledes amb allets i gambes</p> <p>Galtes de porc al forn amb ceba i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>FESTA</p>	<p>Cigrons al pesto amb ou dur</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'espíral</p> <p>Maires fresques enfarinades amb juliana de pebrots</p> <p>Fruita del temps</p>
16	17	18	19	20
<p>Guisat de lleties amb arròs i verdures</p> <p>Hamburguesa de verdures amb juliana de verdures</p> <p>logurt</p>	<p>Pasta a la bolonyesa vegetal</p> <p>Truita de carbassó amb verdures a la brasa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de col i patata amb bacó</p> <p>Botifarra de porc amb saltejat de bolets i alls</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa amb encenalls de pernil</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Paella mixta</p> <p>Pollastre rostit amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>
23	24	25	26	27
<p>Arròs a la cassola amb costella</p> <p>Croquetes de carn d'olla amb carxofes enfarinades</p> <p>logurt</p>	<p>FESTA</p>	<p>Vichyssoise</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb patata i samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cuscús amb verduretes</p> <p>Truita de patata amb verdures a la brasa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb xoriç</p> <p>Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
30				
<p>Pasta a la bolonyesa</p> <p>Truita de carbassó amb verdures brasa</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.