

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Menestra de verdures Hamburguesa de vedella amb ceba juliana Fruita del temps	2 Bledes amb patata Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba logurt	3 Coliflor amb patata Cues de bacallà al forn amb verdures Fruita del temps	4 Crema de verdures Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps
7 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb verdures a la brasa Fruita del temps	8 Crema de porros Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	9 Verdura tricolor Wok de vedella amb pebrots variats logurt	10 Bròquil amb patata Pit de pollastre amb tomàquet forn Fruita del temps	11 Crema de carbassa Filet de lluç al forn amb verdures Fruita del temps
14 Crema de verdures Hamburguesa de vedella amb carbassó forn Fruita del temps	15 Bròquil amb patata Truita a la francesa amb carxofes Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre amb verdures al forn logurt	17 Menestra de verdures Bacallà al forn amb ceba juliana Fruita del temps	18 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella amb salsa jardinera Fruita del temps
21 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa amb tomàquet Fruita del temps	22 Crema de verdures Salsitxes de pollastre encebades al forn Fruita del temps	23 Coliflor amb patata Llom magre al forn amb juliana de verdures logurt	24 Sopa minestrone Pollastre al txilindron Fruita del temps	25 Trinxat de col i patata Peix al forn amb carxofes Fruita del temps
28 Verdura tricolor Bacallà al forn amb juliana de pebrots Fruita del temps	29 Crema de carbassó Truita a la francesa amb verdures brasa Fruita del temps	30 Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella amb carbassó Fruita del temps	31 Crema de carbassa i moniato Pollastre cuinat amb salseta de bolets 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.