

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4 FESTA	5 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	6 Ensaladilla russa Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita del temps
9 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita d'espínacs amb brots verds i olives logurt	10 Verdura tricolor Bunyols de bacallà amb amanida Fruita del temps	11 FESTA	12 Estofat de cigrons Truita a la francesa amb patata Fruita del temps	13 Amanida d'espíral Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
16 Guisat de lleties amb arròs Hamburguesa de verdures amb enciam i olives logurt	17 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	20 Paella d'arròs Ous durs amb tomàquet Fruita del temps
23 Arròs a la cassola Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga logurt	24 FESTA	25 Vichyssoise Calamars a la romana amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	26 Trinxat de col i patata Truita de carbassó amb enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
30 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives 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.