

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4 FESTA	5 Paella d'arròs Hamburguesa mixta amb enciam i olives Fruita del temps	6 Ensaladilla russa Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps
9 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita d'espínacs amb brots verds i olives logurt sense lactosa	10 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de poma Fruita del temps	11 FESTA	12 Estofat de cigrons Pernilets de pollastre rostits 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 d'au amb enciam i olives logurt sense lactosa	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 Salsitxes de pollastre amb tomàquet Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	20 Paella d'arròs Contraçuixa de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
23 Arròs a la cassola Pit de pollastre amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	24 FESTA	25 Crema de porro Pernilets de pollastre rostits 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 sense lactosa				

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.