

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Mongetes guisades amb tomàquet Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	2 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	3 Coliflor amb patata Arròs a la cassola Fruita del temps	4 Crema de verdures Llenties amb tomàquet Fruita del temps
7 Mongeta tendra amb patata Macarrons a la napolitana Fruita del temps	8 Crema de porro Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	9 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja Fruita del temps	10 Bròquil amb patata Mongetes amb tomàquet Fruita del temps	11 Crema de carbassa Estofat de cigrons Fruita del temps
14 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Pasta a la bolonyesa vegetal Trita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	16 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	17 Menestra de verdures Arròs amb tomàquet Fruita del temps	18 Crema de carbassó Mongetes seques amb tomàquet Fruita del temps
21 Mongeta tendra amb patata Paella d'arròs Fruita del temps	22 Crema de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	23 Menestra de verdures Macarrons amb tomàquet Fruita del temps	24 Brou amb pasta petita Falafel amb amanida Fruita del temps	25 Patata bullida amb col Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
28 Verdura tricolor Espirals a la siciliana Fruita del temps	29 Crema de carbassó Arròs a la cassola Fruita del temps	30 Estofat de llenties Hamburguesa de kale amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	31 Crema de carbassa i moniato Pasta amb saletjat de bolets Fruita del temps	

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.