

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam i olives logurt sense lactosa	5 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Salsitxes de pollastre amb suc i amanida Fruita del temps	6 Estofat de cigrons amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Pasta sense gluten amb tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps	8 Crema de carbassó amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps
11 Llenties guisades Bacallà al forn amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	12 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	13 Pasta sense gluten a la napolitana Truita d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	14 Arròs a la cassola Contraçuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Menestra de verdures Gall d'indi guisat amb verdura i patata Fruita del temps
18 Pasta sense gluten a la napolitana Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja logurt sense lactosa	19 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	20 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques Aletes de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita del temps	22 Trinxat de col i patata Cues de bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps
25 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Peix al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	26 Crema de carbassa i pastanaga Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Llenties amb sofregit de tomàquet Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	29 Amanida siciliana (amb formatge sense lactosa) Pasta sense gluten amb mandonguilles i tomàquet 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.