

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i olives logurt	3 Crema de verdures Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	4 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps	5 Estofat de cigrons Calamars a la romana amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 FESTA
9 Guisat de llenties amb arròs Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja logurt	10 Pasta a la bolonyesa vegetal Truita de patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Sopa minestrone Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps	12 Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam i olives Fruita del temps	13 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
16 Paella d'arròs Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	17 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Salsitxes de pollastre al forn amb suc i amanida Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Escudella Pernilets de pollastre rostits amb prunes Torró
23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal	25 Vacances Nadal	26 Vacances Nadal	27 Vacances Nadal
30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal			

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.