

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Coliflor gratinada Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	5 Arròs de muntanya Croquetes de rostit amb verdures a la brasa Fruita del temps	6 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet gratinat logurt	7 Espaguetis a la carbonara Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	8 Crema de carbassó amb virutes de pernil Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps
11 Estofat de lleties amb costella Bunyols de bacallà amb juliana de pebrots Fruita del temps	12 Bròquil saltejat amb bacó Mandonguilles de vedella amb patata dau Fruita del temps	13 Espirals al pesto Trita d'espínacs amb verdures a la brasa logurt	14 Arròs a la cassola Pollastre al txilindron Fruita del temps	15 Bledes saltejades amb allets i gambes Estofat de gall d'indi Fruita del temps
18 Macarrons a la bolonyesa vegetal Hamburguesa vegetal amb carbassó gratinat Fruita del temps	19 Paella d'arròs Trita de carbassó amb carxofes enfarinades Fruita del temps	20 Escudella Pernilets de pollastre amb samfaina logurt	21 Mongetes seques guisades amb cloïsses Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps	22 Trinxat de col i patata amb bacó Maires fresques enfarinades amb juliana de pebrots Fruita del temps
25 Risotto de bolets Cues de bacallà a la marinera Fruita del temps	26 Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre amb patata dau Fruita del temps	27 Lleties guisades amb xoriç Trita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	28 Mongeta tendra saltejada amb pernil i allets Contraçuixa de pollastre amb tomàquet i ceba Fruita del temps	29 Amanida siciliana Espaguetis amb mandonguilles i tomàquet Crema de vainilla

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.