

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb brots verds i olives logurt	3 Crema de verdures Lluç enfarinat amb amanida Fruita del temps	4 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de verdures 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 peix 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 Varetes de peix 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 Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Estofat de peix Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Brou vegetal amb pasta Bacallà a la cassola amb patata i verdures 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.