

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Vacances Nadal	2 Vacances Nadal	3 Vacances Nadal
6 Vacances Nadal	7 Vacances Nadal	8 Arròs amb tomàquet Croquetes de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Verdura tricolor Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	10 Pasta amb salseta de formatge Pernilets de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
13 Arròs a la cassola Trita a la francesa amb brots verds i olives logurt	14 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Brou d'au amb pasta Contracuixa de pollastre al forn amb samfaina Fruita del temps	17 Crema de verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
20 Guisat de lleties Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga logurt	21 Paella d'arròs Trita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	22 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	23 Macarrons a la bolonyesa vegetal Gall d'indi al forn amb tomàquet Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Aletes de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
27 Pasta a la siciliana Trita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi Fruita del temps	29 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de carbassó amb crostons de pa Filet de lluç al forn amb all i julivert i amanida Fruita del temps	31 Arròs fregit amb verdures i ou Pollastre amb salsa agredolça a l'estil xinès Pastisset

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.