

| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | DIMARTS                                                                                                                                        | DIMECRES                                                                                                   | DIJOUS                                                                                                                                   | DIVENDRES                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3</p> <p>Estofat de llenties amb costella</p> <p>Seitons enfarinats amb juliana de pebrots</p> <p>Fruita del temps</p>                                                                                                                                                                                                                        | <p>4</p> <p>Bròquil saltejat amb bacó</p> <p>Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>                            | <p>5</p> <p>Espaguetis a la carbonara</p> <p>Truita d'espínacs amb verdures a la brasa</p> <p>logurt</p>   | <p>6</p> <p>Arròs de muntanya</p> <p>Pollastre al txilindron</p> <p>Fruita del temps</p>                                                 | <p>7</p> <p>Bledes saltejades amballets i gambes</p> <p>Estofat de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>                                       |
| <p>10</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Truita de formatge amb carxofes enfarinades</p> <p>Fruita del temps</p>                                                                                                                                                                                                                             | <p>11</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Hamburguesa vegetal amb carbassó gratinat</p> <p>Fruita del temps</p>                                   | <p>12</p> <p>Escudella</p> <p>Pernilets de pollastre amb samfaina</p> <p>logurt</p>                        | <p>13</p> <p>Mongetes seques guisades amb cloïsses</p> <p>Maires fresques enfarinades amb juliana de pebrots</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14</p> <p>Trinxat de col i patata amb bacó</p> <p>Botifarra de porc amb alls tendres i bolets</p> <p>Fruita del temps</p>                 |
| <p>17</p> <p>Risotto de bolets</p> <p>Cues de bacallà a la marinera</p> <p>Fruita del temps</p>                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>18</p> <p>Crema de carbassa amb crostons de pa</p> <p>Croquetes de rostit amb patata dau</p> <p>Fruita del temps</p>                        | <p>19</p> <p>Cigrons guisats amb xoriç</p> <p>Truita de carbassó amb verdures a la brasa</p> <p>logurt</p> | <p>20</p> <p>Macarrons al pesto</p> <p>Wok de vedella amb pebrots variats</p> <p>Fruita del temps</p>                                    | <p>21</p> <p>Mongeta tendra saltejada amb pernil iallets</p> <p>Aletes de pollastre amb patata dau</p> <p>Fruita del temps</p>               |
| <p>24</p> <p>Llenties estofades amb costella</p> <p>Hamburguesa de vedella amb juliana de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>                                                                                                                                                                                                                   | <p>25</p> <p>Crema de carbassó amb encenalls de pernil</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26</p> <p>Brou d'au amb pasta</p> <p>Filet de lluç amb patata, ceba i all</p> <p>Fruita del temps</p>   | <p>27</p> <p>Paella d'arròs</p> <p>Truita de patata amb verdures a la brasa</p> <p>Fruita del temps</p>                                  | <p>28</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge</p> <p>Fingers de pollastre arrebossats amb patates xips</p> <p>Natilles de xocolata</p> |
| <p>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</p>                      |                                                                                                                                                |                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                                              |
| <p>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.</p> |                                                                                                                                                |                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                                              |