

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Vacances Nadal	2 Vacances Nadal	3 Vacances Nadal
6 Vacances Nadal	7 Vacances Nadal	8 Arròs de muntanya Croquetes de rostit amb patata dau Fruita del temps	9 Bledes saltejades amb allets i gambes Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	10 Espaguetis a la carbonara Pollastre al txilindron Fruita del temps
13 Arròs a la cassola Bunyols de bacallà amb carbassó gratinat Fruita del temps	14 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb carxofes enfarinades Fruita del temps	15 Mongeta tendra saltejada amb allets i pernil Mandonguilles de vedella amb tomàquet i patata dau logurt	16 Escudella Contracuixa de pollastre al forn amb samfaina Fruita del temps	17 Crema de verdures amb crostons de pa Maires fresques enfarinades amb juliana de verdures Fruita del temps
20 Llenties estofades amb costella Bacallà gratinat enfarinat amb juliana de verdures Fruita del temps	21 Paella de peix Truita de carbassó amb tomàquet gratinat Fruita del temps	22 Crema de carbassa i pastanaga amb encenalls de pernil Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba logurt	23 Macarrons al pesto Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	24 Trinxat de col i patata Aletes de pollastre amb patata dau Fruita del temps
27 Pasta a la bolonyesa Truita de formatge amb verdures a la brasa Fruita del temps	28 Bròquil saltejat amb bacó Estofat de gall d'indi Fruita del temps	29 Mongetes seques guisades amb cloïssess Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet gratinat Fruita del temps	30 Crema de carbassó amb virutes de pernil Filet de lluç al forn amb salsa verda 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.