

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Llenties guisades Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb suc i patata dau Fruita del temps	5 Espirals amb salseta de bolets Truita d'espínacs amb enciam i olives logurt sense lactosa	6 Arròs amb tomàquet Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	7 Menestra de verdures Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita del temps
10 Pasta a la napolitana Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	11 Arròs de muntanya Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps	12 Sopa minestrone Pernilets de pollastre amb samfaina logurt sense lactosa	13 Estofat de mongetes seques Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps	14 Trinxat de col i patata Gall d'indi guisat amb verdures Fruita del temps
17 Paella vegetal Cues de bacallà amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Crema de carbassa i pastanaga Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita del temps	19 Cigrons guisats amb verdures Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	20 Macarrons amb tomàquet Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	21 Mongeta tendra amb patata Aletes de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassó Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	26 Sopa minestrone Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	27 DIJOUS GRAS: Arròs a la cassola Truita de patata amb enciam i brots de soja Fruita del temps	28 CARNESTOLTES: Pasta de colors amb tomàquet Pollastre arrebossat sense gluten amb patates xips Gelatina
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.				