

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Vacances Nadal	2 Vacances Nadal	3 Vacances Nadal
6 Vacances Nadal	7 Vacances Nadal	8 Patata bullida amb oli d'oliva Arròs amb tomàquet Fruita del temps	9 Verdura tricolor Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	10 Bròquil amb patata Pasta amb tomàquet Fruita del temps
13 Menestra de verdures Arròs a la cassola Fruita del temps	14 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de kale amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Llenties amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Brou d'au amb pasta Falafel amb verdures Fruita del temps	17 Crema de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
20 Bròquil amb patata Guisat de llenties Fruita del temps	21 Verdura tricolor Paella d'arròs Fruita del temps	22 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	23 Mongeta tendra amb patata Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Hamburguesa de kale amb amanida Fruita del temps
27 Menestra de verdures Pasta a la siciliana Fruita del temps	28 Bròquil amb patata Llenties amb sofregit Fruita del temps	29 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de kale amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	30 Crema de carbassó amb crostons de pa Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	31 Arròs fregit amb verdures Rotllets de primavera amb salsa agredolça Fruita del temps

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.