

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Llenties guisades Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb suc i patata dau Fruita del temps	5 Pasta sense gluten 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 amb amanida Fruita del temps
10 Pasta sense gluten 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 amb pasta sense gluten Pernilets de pollastre amb samfaina logurt sense lactosa	13 Estofat de mongetes seques Cues de bacallà al forn 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 jardinera Fruita del temps	19 Cigrons guisats amb verdures Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	20 Pasta sense gluten 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 amb pasta sense gluten 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 sense gluten 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.				