

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Espaguetis a la carbonara Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	5 Arròs de muntanya Croquetes de rostit amb patata dau Fruita del temps	6 Bledes saltejades amb allets i gambes Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	7 Llenties estofades amb xoriç Pollastre al txilindron Fruita del temps
10 Arròs a la cassola Bunyols de bacallà amb carbassó gratinat Fruita del temps	11 Cigrons a la catalana Hamburguesa de coliflor i formatge amb carxofes enfarinades Fruita del temps	12 Mongeta tendra saltejada amb allets i pernil Mandonguilles de vedella amb tomàquet i patata dau logurt	13 Escudella Contracuixa de pollastre al forn amb samfaina Fruita del temps	14 Crema de verdures amb crostons de pa Maires fresques enfarinades amb juliana de verdures Fruita del temps
17 Llenties estofades amb costella Bacallà gratinat enfarinat amb juliana de verdures Fruita del temps	18 Paella de peix Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga amb encenalls de pernil Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba logurt	20 Macarrons al pesto Truita de carbassó amb tomàquet gratinat Fruita del temps	21 Trinxat de col i patata Aletes de pollastre amb patata dau Fruita del temps
24 Pasta a la bolonyesa Truita de formatge amb verdures a la brasa Fruita del temps	25 Bròquil saltejat amb bacó Estofat de gall d'indi Fruita del temps	26 Mongetes seques guisades amb cloïssess Hamburguesa de coliflor i formatge amb tomàquet gratinat Fruita del temps	27 Arròs de muntanya Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	28 Aperitiu de natxos Fajitas de pollastre amb verdures Natilles de vainilla
31 Estofat de llenties amb costella Seitons enfarinats amb juliana de pebrots Fruita del temps				

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.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.