

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Espirals amb salseta de formatge Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Croquetes d'espínacs amb salseta de verdures Fruita del temps	6 Verdura tricolor Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Llenties estofades amb verdures Anelles de calamar amb enciam i brots de soja Fruita del temps
10 Arròs a la cassola Truita a la francesa amb brots verds i olives logurt	11 Cigróns amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Croquetes de bacallà amb samfaina Fruita del temps	14 Crema de verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i brots de soja Fruita del temps
17 Guisat de llenties Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga logurt	18 Paella d'arròs Anelles de calamar amb tomàquet Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Croquetes d'espínacs amb patata dau Fruita del temps	20 Macarrons a la bolonyesa vegetal Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	21 Pèsols amb patata Varetes de peix amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i olives Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Estofat de peix Fruita del temps	26 Espirals amb salseta de bolets Truita d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	27 Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert i amanida Fruita del temps	28 Aperitiu de natxos Fajitas de llegum amb verdures Gelatina
31 Llenties guisades Hamburguesa vegetal amb brots verds i pastanaga logurt				

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.