

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Mongeta tendra amb patata Espirals amb salseta de formatge Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Croquetes d'espínacs amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Verdura tricolor Estofat de cigrons Fruita del temps	7 Bròquil amb patata Llenties estofades amb verdura Fruita del temps
10 Menestra de verdures Arròs a la cassola Fruita del temps	11 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de kale amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Llenties amb salsa de tomàquet logurt	13 Brou vegetal amb pasta Falafel amb verdures Fruita del temps	14 Crema de verdures Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps
17 Bròquil amb patata Guisat de llenties Fruita del temps	18 Verdura tricolor Pealla d'arròs Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba logurt	20 Mongeta tendra amb patata Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	21 Pèsols amb patata Hamburguesa de kale amb amanida Fruita del temps
24 Menestra de verdures Pasta a la siciliana Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Llenties amb sofregit Fruita del temps	26 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de kale amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	27 Crema de carbassó Arròs amb tomàquet Fruita del temps	28 Aperitiu de natxos Fajitas de llegum amb verdures Gelatina
31 Mongeta tendra amb patata Llenties guisades 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.