

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Espirals sense gluten amb salseta de tomàquet Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre amb salseta de verdures Fruita del temps	6 Verdura tricolor Trita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	7 Llenties estofades amb verdures Pernilets de pollastre al forn amb enciam i brots de soja Fruita del temps
10 Arròs a la cassola Trita a la francesa amb brots verds i olives logurt sense lactosa	11 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Hamburguesa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	13 Brou d'au amb pasta Contracuixa de pollastre al forn 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 Bacallà al forn amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	18 Paella d'arròs Gall d'indi al forn amb tomàquet Fruita del temps	19 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	20 Macarrons sense gluten a la napolitana Trita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	21 Pèsols amb patata Aletes de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Pasta sense gluten a la siciliana Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	25 Bròquil amb patata Estofat de gall d'indi Fruita del temps	26 Espirals amb salseta de bolets Trita 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 sense gluten Fajitas sense gluten de pollastre amb verdures Gelatina
31 Llenties guisades Hamburguesa vedella amb brots verds i pastanaga logurt sense lactosa				

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.