

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Crema de verdures amb picatostes Croquetes de bacallà amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	2 Espirals amb salseta de bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	3 Arròs amb tomàquet Contracuixa de pollastre al forn amb ceba i verdures Fruita del temps	4 Menestra de verdures Salsitxes de porc amb sofregit de tomàquet Fruita del temps
7 Pasta a la napolitana amb formatge ratllat Truita a la francesa amb brots verds i olives logurt	8 Arròs de muntanya Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Sopa minestrone Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita del temps	10 Trinxat de col i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita del temps	11 Estofat de mongetes seques amb verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga Fruita del temps
14 Vacances Setmana Santa	15 Vacances Setmana Santa	16 Vacances Setmana Santa	17 Vacances Setmana Santa	18 Vacances Setmana Santa
21 Vacances Setmana Santa	22 Arròs 3 delícies Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	23 SANT JORDI Sopa de lletres Llibrets de gall d'indi amb patates xips Pa de pessic de Sant Jordi	24 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa vegetal Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
28 Llenties estofades amb verdures Cues de bacallà amb salseta verda logurt	29 Espirals amb salseta de formatge Contracuixa de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita del temps	30 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb brots verds i olives 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.