

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Crema de verdures Mongetes seques amb tomàquet Fruita del temps	2 Crema de carbassa i pastanaga Espirals amb salseta de bolets Fruita del temps	3 Patata i pastanaga amb oli d'oliva Arròs amb tomàquet Fruita del temps	4 Menestra de verdures Cigrons guisats amb sofregit de tomàquet Fruita del temps
7 Menestra de verdures Pasta a la napolitana Fruita del temps	8 Arròs amb verdures Hamburguesa de kale enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Sopa minestrone Falafel amb samfaina Fruita del temps	10 Trinxat de col i patata Llenties guisades Fruita del temps	11 Crema de carbassó Estofat de mongetes seques amb verdures 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 Crema de carbassó Arròs amb verdures Fruita del temps	23 SANT JORDI Sopa de lletres vegetal Falafel amb patates xips Gelatina	24 Bròquil amb patata Hamburguesa de kale amb enciam i olives Fruita del temps	25 Pasta de colors amb tomàquet Llenties estofades amb verdura Fruita del temps
28 Crema de carbassa i pastanaga Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	29 Mongeta tendra amb patata Espirals amb salseta de tomàquet Fruita del temps	30 Verdura tricolor Arròs amb tomàquet 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.