

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 Arròs a la cassola amb costella Croquetes de carn d'olla amb carxofes enfarinades logurt	6 Espirals a la siciliana Wok de vedella Fruita del temps	7 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb patata i samfaina Fruita del temps	8 Cuscús amb verduretes Truita de patata amb verdures a la brasa Fruita del temps	9 Cigrons estofats amb xoriç Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps
12 Pasta a la bolonyesa Truita de carbassó amb verdures brasa logurt	13 Bròquil saltejat amb pernil i allets Galtes de porc al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	14 Llenties cuinades amb verdures variades i xoriç Cues de bacallà enfarinades amb juliana de verdures Fruita del temps	15 Paella d'arròs Contracuixa de pollastre amb patata i ceba Fruita del temps	16 Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Mar i muntanya: mandonguilles amb sèpia Fruita del temps
19 Arròs a la cassola amb costella Llibrets de gall dindi amb tomàquet gratinat logurt	20 Coliflor gratinada Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	21 Macarrons a la carbonara Truita de carbassó amb juliana de verdures Fruita del temps	22 Gaspaxo Galtes de porc al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	23 Amanida de cigrons Cues de bacallà amb verdures a la brasa Fruita del temps
26 Llenties cuinades amb verdures Truita d'espínacs amb carbassó gratinat logurt	27 Espirals a la bolonyesa vegetal Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola Fruita del temps	28 Mongeta tendra saltejada amb pernil i allets Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals Fruita del temps	29 Ensaladilla russa Hamburguesa de vedella amb juliana de pebrots Fruita del temps	30 Tabulè de cuscús Tajine de pollastre amb olives Gelat

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.