

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 Arròs a la cassola Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga logurt	6 Espirals a la siciliana Hamburguesa d'au amb enciam i olives Fruita del temps	7 Vichyssoise Pernilets de pollastre rostits amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	8 Trinxat de col i patata Pit de pollastre amb enciam i brots de soja Fruita del temps	9 Cigrons estofats amb verdures Filet de lluç al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps
12 Llaços saltejats amb verdures de temporada Pollastre amb enciam i olives logurt	13 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps	14 Llenties cuinades amb verdures variades Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	15 Arròs 3 vegetals Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga 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 vegetals Hamburguesa d'au amb enciam i brots de soja logurt	20 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	21 Macarrons amb salseta de bolets Pollastre forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	22 Gaspaxo Salsitxes de porc amb salseta de llimona Fruita del temps	23 Amanida de cigrons (sense ou) Cues de bacallà amb brots verds i olives Fruita del temps
26 Llenties cuinades amb verdures Llom magre amb enciam i olives logurt	27 Espirals a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb salseta de formatge Fruita del temps	29 Ensaladilla russa (sense ou ni maionesa) Hamburguesa mixta amb enciam i brots de soja 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.