

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 Arròs a la cassola Falafel amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 Bròquil amb patata Espirals a la siciliana Fruita del temps	7 Crema de porro Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	8 Trinxat de col i patata Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Cigrons estofats amb verdures Fruita del temps
12 Verdura tricolor Llaços saltejats amb verdures de temporada Fruita del temps	13 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Amanida de cigrons Fruita del temps	14 Crema de verdures Llenties cuinades amb verdures variades Fruita del temps	15 Mongeta tendra amb patata Arròs 3 vegetals Fruita del temps	16 Bledes amb patata Mongetes amb sofregit de ceba de Figueres Fruita del temps
19 Arròs a la cassola amb vegetals Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	21 Mongeta tendra amb patata Macarrons amb salseta de bolets Fruita del temps	22 Gaspaxo Mongetes seques cuinades amb verdures Fruita del temps	23 Crema de carbassó Amanida de cigrons (sense tonyina ni ou) Fruita del temps
26 Bròquil amb patata Llenties cuinades amb verdures Fruita del temps	27 Verdura tricolor Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	28 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	29 Ensaladilla russa (sense tonyina ni ou) Hamburguesa de kale amb enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Tabulè de cuscús Falafel amb patates xips 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.