

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Amanida de lleties Salsitxes d'au amb salsa de tomàquet logurt	3 Amanida dellaços Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	4 Vichyssoise Contracuixa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps	5 Empedrat de mongetes seques Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	6 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Mandonguilles de vedella* a la jardineria Fruita del temps
9 FESTA	10 Lleties cuinades amb verdures variades Bunyols de bacallà amb enciam i olives Fruita del temps	11 Lleties cuinades amb verdures variades Truita a la francesa amb enciam Fruita del temps	12 Arròs 3 vegetals Contracuixa de pollastre* amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida d'espirls Maires fresques enfarinades amb brots verds i pastanaga Fruita del temps
16 Macarrons a la napolitana Truita d'espínacs amb brots verds i olives logurt	17 Verdura tricolor Pit de pollastre* amb salseta de poma Fruita del temps	18 Paella d'arròs Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	19 Estofat de cigrons Pernilets de pollastre rostits amb patata Fruita del temps	20 Porcio de pizza Nuggets de pollastre amb patates xips Gelat
23 Vacances Estiu	24 Vacances Estiu	25 Vacances Estiu	26 Vacances Estiu	27 Vacances Estiu
30 Vacances Estiu				

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.