

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Vacances Estiu	2 Vacances Estiu	3 Vacances Estiu	4 Vacances Estiu	5 Vacances Estiu
8 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja logurt	9 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Macarrons amb salseta de bolets Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps	11 FESTA	12 Amanida de cigrons Porcions d'abadejo amb brots verds i olives Fruita del temps
15 Amanida de llenties Truita a la francesa amb enciam i olives logurt	16 Espirals a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb amanida Fruita del temps	18 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Tabulè de cuscús Contracuixa de pollastre rostit amb amanida Fruita del temps
22 Arròs amb verdures Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet logurt	23 Amanida de llaços Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 FESTA	25 Amanida de llenties Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	26 Empedrat de mongetes seques Mandonguilles mixtes a la jardinera Fruita del temps
29 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives logurt	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Bunyols de bacallà amb enciam i olives 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.