

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 d'au amb enciam i olives logurt sense lactosa	9 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Pernilets de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Pasta sense gluten amb salseta de bolets Truita de carbassó amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	11 FESTA	12 Amanida de cigrons Porcions d'abadejo amb brots verds i olives Fruita del temps
15 Amanida de lleties Truita a la francesa amb enciam i olives logurt sense lactosa	16 Pasta sense gluten a la napolitana Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata Pit de pollastre amb amanida logurt sense lactosa	18 Ensaladilla russa Hamburguesa d'au amb enciam i pastanaga Fruita del temps	19 Tabulè de cuscús Contracuixa de pollastre amb amanida Fruita del temps
22 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet logurt sense lactosa	23 Amanida de pasta sense gluten Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 FESTA	25 Amanida de lleties Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	26 Empedrat de mongetes seques Llom magre a la jardineria Fruita del temps
29 Macarrons sense gluten saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives logurt sense lactosa	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Peix al forn 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.