

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Arròs de muntanya Trita d'espínacs amb verdures a la brasa Fruita del temps	5 Cigrons a la catalana Croquetes de rostit amb tomàquet gratinat iogurt	6 Espaguetis a la carbonara Filet de lluç al forn amb salsa verda Fruita del temps	7 Bledes saltejades amballets i gambes Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Estofat de lleties amb costella Bunyols de bacallà amb juliana de pebrots Fruita del temps	11 Crema de verdures amb virutes de pernil Pollastre al txilindron Fruita del temps	12 Espirals al pesto Trita de carbassó amb verdures a la brasa iogurt	13 Bròquil saltejat amb bacó Mandonguilles de vedella amb patata dau Fruita del temps	14 Arròs a la cassola Cues de bacallà al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa Seitons enfarinats amb juliana de verdures Fruita del temps	18 Trinxat de col i patata amb bacó Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Escudella Trita de patata amb carbassó gratinat iogurt	20 Paella d'arròs Estofat de gall d'indi amb verdures Fruita del temps	21 Mongetes seques guisades amb cloïsses Botifarra de porc amb alls tendres i bolets Fruita del temps
24 Risotto de bolets Trita de carbassó amb verdures a la brasa Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Lleties guisades amb xoriç Hamburguesa de vedella amb juliana de pebrots Fruita del temps	27 Mongeta tendra saltejada amb pernil iallets Filet de lluç a la marinera Fruita del temps	28 Mac and cheese Tires de pollastre arrebossat amb salsa de iogurt Brownie
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.				