

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Arròs amb sofregit de tomàquet i ceba Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Croquetes d'espínacs amb amanida iogurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Ous durs amb tomàquet Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Crema de verdures amb crostons de pa Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives iogurt	13 Bròquil amb patata Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Cues de bacallà al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Trinxat de col i patata Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga iogurt	20 Paella d'arròs Estofat de peix amb verdures Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Croquetes de bacallà amb patata dau Fruita del temps	26 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	27 Mongeta tendra amb patata Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	28 Mac and cheese Peix enfarinat 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.				