

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 Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt sense lactosa	6 Pasta sense gluten amb tomàquet Lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Verdura tricolor Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de vedella amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	12 Pasta sense gluten a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt sense lactosa	13 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Cues de bacallà al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta sense gluten a la napolitana Peix al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Trinxat de col i patata Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	20 Paella d'arròs Estofat de gall d'indi amb verdures Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella 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 Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de vedella 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 Pasta sense gluten amb tomàquet Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida Gelatina
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.				