

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Estofat de llentilles amb bledes i xoriç Hamburguesa d'au amb ceba i amanida logurt	2 Crema de porro, carbassó i patata amb virutes de pernil Pernilets de pollastre amb salsa poma Fruita del temps	3 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb verdures brasa Fruita del temps	4 Arròs amb carxofa i verdures i peix Maires fresques enfarinades amb amanida amb fruits secs i panses Fruita del temps	5 Bròquil saltejat amb gambes i gratinat Estofat de vedella Fruita del temps
8 FESTA	9 Pasta amb salsa de bolets Pastís d'ou amb formatge, pernil i verdures Fruita del temps	10 Escudella Salmó al forn amb salsa taronja i verdures brasa Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb pernil i tomàquet Pollastre al forn amb patata, pèsols i pastanaga Fruita del temps	12 Estofat de cigrons amb carbassa Croquetes de rostit i amanida Fruita del temps
15 Menestra de verdures (coliflor, pastanaga, mongeta verda, pèsols i patata) Salsitxes de pollastre amb salsa tomàquet i amanida logurt	16 Estofat de mongetes blanques amb verdures i cloïses Botifarra de pollastre amb ceba i pebrot Fruita del temps	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Abadejo al forn amb verdures Fruita del temps	18 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Mandonguilles amb verdures Fruita del temps	19 Escudella de Nadal Pernilets de pollastre rostit amb prunes Torró
22 FESTA	23 FESTA	24 FESTA	25 FESTA	26 FESTA
29 FESTA	30 FESTA	31 FESTA		

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651.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.