

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Estofat de llentilles amb bledes Hamburguesa kale i quinoa amb brots verds i olives logurt sense lactosa	2 Crema de porro i carbassó i patata Pernilets de pollastre amb salsa poma Fruita del temps	3 Pasta a la siciliana Truita francesa amb enciam i col llombarda Fruita del temps	4 Arròs amb carxofa i verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	5 Bròquil amb patata Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Fruita del temps
8 FESTA	9 Pasta amb salsa de bolets (sense làctics) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Sopa minestrone Salmó al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb pernil i tomàquet Pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita del temps	12 Estofat de cigrons amb carbassa Rotllets de primavera Fruita del temps
15 Minestra de verdures (coliflor, pastanaga, mongeta verda, pèsols i patata) Abadejo amb salseta farigola i enciam i olives logurt sense lactosa	16 Estofat de mongeta blanca amb verdures Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet i amanida Fruita del temps	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa i brots verds i de soja Fruita del temps	18 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Mandonguilles amb verdures Fruita del temps	19 Sopa amb galets de Nadal Pernilets de pollastre rostit amb prunes Torró s/lactosa
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.