

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Estofat de llentilles amb bledes Hamburguesa kale i quinoa amb brots verds i olives logurt	2 Crema de porro i carbassó i patata Pernilets de pollastre amb salsa poma Fruita del temps	3 Pasta a la siciliana Magra de porc 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 Magra de porc al forn amb salsa 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	16 Estofat de mongeta blanca amb verdures Salsitxes de pollastre amb tomàquet i amanida Fruita del temps	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Barretes de peix amb enciam i pastanaga ratllada 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
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.