

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 FESTA	6 FESTA	7 FESTA	8 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	9 Sopa d'arròs amb verdures Estofat de gall d'indi amb pastanaga Fruita del temps
12 Pasta amb pesto d'espinacs Ous durs amb salsa de tomàquet logurt	13 Trinxat de col i patata Contracuixa de pollastre al forn amb herbes amb enciam i olives Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet i orenga Bacallà amb salsa verda i enciam amb pastanaga Fruita del temps	15 Estofat de pèsols, patata i carxofa Salsitxes de pollastre amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	16 Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga) Crestes de peix amb enciam i remolatxa Fruita del temps
19 Arròs caldós de verdures Truita carbassó amb enciam i olives logurt	20 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	21 Crema de verdures i cigrons Mandonguilles vegetals amb salsa Fruita del temps	22 Pasta napolitana Salmò amb salsa poma al forn Fruita del temps	23 Mongetes blanques amb verdures Pollastre rostit amb ceba i moniato Fruita del temps
26 Llenties estofades amb verdures Truita de patata i amanida Fruita del temps	27 Coliflor amb patata Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita del temps	28 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	29 Rissotto amb bolets i carbassa Magra de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	30 Groentesoep (Sopa de verdures amb fideus i mandonguilles) Lluç arrebossat amb aardappelpuree (puré de patates) VLA: Natilles de vainilla

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.