

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 FESTA	6 FESTA	7 FESTA	8 Estofat de llenties amb verdures i butifarra negra Hamburguesa coliflor i formatge amb pebrotets Fruita del temps	9 Escudella Estofat de gall d'indi amb pèsols Fruita del temps
12 Pasta amb pesto d'espinacs amb gambes Pastís d'ou amb verdures i formatge Fruita del temps	13 Trinxat de col i patata amb bacó Contracuixa de pollastre al forn amb herbes,ceba i pastanaga. Fruita del temps	14 Arròs a la cassola Bacallà amb verdures al forn brasa logurt	15 Estofat de pèsols, patata i carxofa i pernil Butifarra amb pebrots Fruita del temps	16 Cigrons estofats amb ou dur Croquetes amb verdures brasa Fruita del temps
19 Arròs caldós de verdures i peix Trita de carbassó amb verdures brasa Fruita del temps	20 Mongeta amb patata amb pernil Hamburguesa de vedella verdura forn Fruita del temps	21 Crema de verdures amb crostons Mandonguilles mixtes amb patata logurt	22 Pasta carbonara Salmó amb ceba i poma al forn Fruita del temps	23 Mongetes blanques amb verdures i cloïses Pollastre rostit amb pebrot i ceba i moniato Fruita del temps
26 Llenties estofades amb butifarra Trita patata i verdura brasa Fruita del temps	27 Coliflor gratinada amb pernil Pernilets de pollastre al forn amb patates dau Fruita del temps	28 Pasta napolitana Wok de vedella i verdures Fruita del temps	29 Rissotto amb bolets i carbassa Galltes de porc al forn amb ceba Fruita del temps	30 Groentesoep (Sopa de verdures amb fideus i mandonguilles) Lluç enfarinat amb aardappelpuree (puré de patates) VLA: Natilles 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.