

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTA	2 FESTA
5 FESTA	6 FESTA	7 FESTA	8 Cigrons amb verdures Hamburguesa d'au 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 sense gluten amb pesto (espinacs) Ous durs amb salsa de tomàquet logurt sense lactosa	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 al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	15 Estofat de pèsols i carxofa Salsitxes de pollastre amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	16 Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga) Pollastre enfarinat sense gluten i amanida Fruita del temps
19 Arròs caldòs de verdures Truita francesa amb enciam i olives logurt sense lactosa	20 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	21 Crema de verdures i llegum Mandonguilles vegetals amb salsa Fruita del temps	22 Pasta sense gluten 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 Cigrons estofats 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 sense gluten amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	29 Arròs amb bolets i carbassa Magra de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	30 Groentesoep (Sopa de verdures amb fideus sense gluten i mandonguilles vedella) Lluç al forn amb aardappelpuree (puré de patates) Gelatina

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.