

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Estofat de llenties amb bledes Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives Fruita del temps	3 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de porro i carbassó i patata Pernilets de pollastre amb salsa poma logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	6 Bròquil amb patata Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Fruita del temps
9 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Salmó al forn amb salsa i brots verds amb germinats Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Rotllets de primavera amb enciam i pastanaga Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb patata Gall d'indi amb salsa de verdures i amanida Fruita del temps	12 Crema de pèsols amb crostons Truita de patata amb enciam i blat de moro Fruita del temps	13 Pasta de colors a la napolitana amb formatge Botifarra amb enciam i olives Natilles xocolata
16 FESTA	17 Paella de verdures Truita francesa i brots verds i pastanaga Fruita del temps	18 Estofat de mongeta blanca amb verdures Magra de llom amb salsa de tomàquet i enciam amb col llombarda logurt	19 Crema de carbassa, pastanaga amb crostons Lluç al forn amb farigola i patata dau Fruita del temps	20 Sopa d'au amb pasta Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita del temps
23 Crema de verdures Llenties amb arròs estofades Fruita del temps	24 Pasta amb bolonyesa vegetal Truita d'espínacs amb enciam i col llombarda Fruita del temps	25 Cigrons estofats Aletes de pollastre amb carbassó a la planxa logurt	26 Sopa minestrone Mandonguliles de peix amb patates dau Fruita del temps	27 Verdura tres colors (coliflor, pastanaga, mongeta verda) Hamburguesa de vedella amb moniato al forn Fruita del temps
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.				