

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Estofat de lleties amb bledes i xoriç Hamburguesa de col kale i quinoa amb ceba i amanida Fruita del temps	3 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb verdures brasa Fruita del temps	4 Crema de porro, carbassó i patata amb virutes de pernil Pernilets de pollastre amb salsa poma i arròs especiat d'acompanyament logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures i peix Salmó al forn amb salsa de taronja i amanida Fruita del temps	6 Bròquil saltejat amb gambes i gratinat Estofat de vedella Fruita del temps
9 Arròs a la cassola Peix segons mercat amb guarnició Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Croquetes de rostit i verdures brasa Fruita del temps	11 Crema de pèsols amb crostons Contracuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita del temps	12 Mongetes verdes amb pernil i tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita del temps	13 Pasta carbonara Botifarra amb pebrots Natilles xocolata
16 FESTA	17 Paella de verdures i peix Truita de carbassó i amanida Fruita del temps	18 Estofat de mongetes blanques amb verdures i cloïses Costelles de porc al forn amb ceba logurt	19 Crema de carbassa, pastanaga amb crostons Sèpia amb salsa verda i patata d'au Fruita del temps	20 Sopa d'au amb pasta Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita del temps
23 Lleties amb arròs estofades Bunyols de bacallà amb verdures brasa Fruita del temps	24 Pasta salsa de bolets Truita d'espínacs i patata amb verdures brasa Fruita del temps	25 Cigrons estofats amb botifarra Aletes de pollastre amb carbassó a la planxa logurt	26 Escudella Mandongulles de peix amb patates d'au Fruita del temps	27 Menestra de verdures saltejades amb pernil i allet 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.				