

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Estofat de llentilles amb bledes Hamburguesa kale i quinoa amb brots verds i olives Fruita del temps	3 Amanida complerta Pasta a la siciliana amb bolonyesa Fruita del temps	4 Crema de porro i carbassó Cigrons amb verdures Gelatina	5 Crema de verdura i llenties Arròs amb carxofa i verdures Fruita del temps	6 Bròquil amb patata Quinoa amb verdures Fruita del temps
9 Amanida complerta Llenties amb arròs i tomàquet	10 Estofat de cigrons amb carbassa Rotllets de primavera amb enciam i pastanaga Fruita del temps	11 Crema de verdures i pèsols amb crostons Mandonguilles vegetals Fruita del temps	12 Mongetes verdes amb allet i tomàquet Hamburguesa vegetal + patata Fruita del temps	13 Hummus amb palets de verdures Pasta de colors an tomàquet i formatge Gelatina
16 FESTA	17 Wok de verdures Paella de verdures amb pèsols Fruita del temps	18 Espinacs amb panses i pinyons Estofat de mongeta blanca amb verdures Gelatina	19 Crema de carbassa, pastanaga amb crostons Quinoa amb verdures Fruita del temps	20 Sopa d'au amb pasta Cigrons amb samfaina Fruita del temps
23 Crema de verdures Llenties amb arròs estofades Fruita del temps	24 Amanida complerta Pasta amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	25 Bledes amb patata Cigrons estofats Gelatina	26 Sopa minestrone Mandongulles vegetals amb patates d'au Fruita del temps	27 Verdura tres colors (coliflor, pastanaga, mongeta verda) Hamburgueses vegetals amb moniato 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.				