

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Estofat de llenties s/gluten amb bledes Hamburguesa d'au amb ceba i patata forn Fruita del temps	3 Pasta sense gluten a la siciliana Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	4 Crema de porro, carbassó i patata Pernilets de pollastre amb salsa poma logurt sense lactosa	5 Arròs amb carxofa i verdures Maires fresques 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 Pollastre arrebossat sense gluten amb enciam i pastanaga Fruita del temps	11 Crema de verdures i pèsols Contracuixa de pollastre al forn amb patata i pastanaga Fruita del temps	12 Mongetes verdes amb pernil i tomàquet Truita de patata amb enciam i blat de moro Fruita del temps	13 Pasta de colors sense gluten a la napolitana Botifarra amb enciam i olives Postre especial
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 sense lactosa	19 Crema de carbassa, pastanaga Lluç al forn amb farigola i patata dau Fruita del temps	20 Sopa d'au amb pasta sense gluten Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita del temps
23 Crema de verdures Llenties s/gluten amb arròs estofades Fruita del temps	24 Pasta s/gluten 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 sense lactosa	26 Sopa minestrone s/gluten Bacallà amb tomàquet i patata 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.				