

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Pasta a la bolonyesa de carn Truita de carbassó amb brots verds i remolatxa Fruita del temps	3 Estofat de patata, verdures i costella Pernilets de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del Temps	4 Crema de bròquil i pastanaga amb pernillet Estofat de peix i patata logurt	5 Estofat de llenties amb butifarra negra Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Escudella Estofat de gall d'indi amb pèsols Fruita del temps
9 Pasta amb pesto (espinacs) i gambes Pastís d'ou amb verdures i formatge Fruita del temps	10 Menestra de verdures amb patata i cansalada Contracuixa de pollastre al forn amb herbes amb enciam i fruits secs Fruita del temps	11 Arròs a la cassola Bacallà amb verdures al forn logurt	12 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Cigrons estofats amb costella Fruita del temps	13 Patates estofades amb magra de porc Maires enfarinades amb verduretes a la brasa Fruita del temps
16 Arròs caldós de verdures i peix Truita de carbassó amb verdures brasa Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata i pernil Hamburguesa de vedella amb verdures al forn Fruita del temps	18 Crema de verdures i llegum amb crostons Mandonguilles mixtes amb salsa logurt	19 Pasta carbonara Salmó amb salsa de poma i ceba Fruita del temps	20 Mongetes blanques amb verdures i cloïsses Pollastre rostit amb ceba i moniato Fruita del temps
23 Llenties estofades amb carn Truita patata i verdura brasa Fruita del temps	24 Coliflor gratinada amb pernil Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	25 Macarrons a la carbonara Galtes amb verdures a la brasa Fruita del temps	26 Rissoto de carbassa i bolets Seitó enfarinat amb amanida Fruita del temps	27 Escudella Canelons de carn d'olla amb beixamel Crema catalana
30 FESTA	31 FESTA			

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.