

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Pasta a la jardinera amb formatge Truita de carbassó amb brots verds i remolatxa Fruita del temps	3 Barrejat de bledes, carbassa i patata Rotllets de primavera i amanida Fruita del temps	4 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Estofat de peix i patata logurt	5 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i remolatxa Fruita del temps	6 Sopa d'arròs amb verdures Peix segons mercat amb tomàquet i pastanaga Fruita del temps
9 Pasta amb pesto (espinacs) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	10 Trinxat de col i patata Hamburguesa vegana amb enciam i olives Fruita del temps	11 Arròs amb tomàquet i orenga Bacallà amb salsa verda i enciam amb pastanaga logurt	12 Crema de carbassa, pastanaga i boniato Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga...) Fruita del temps	13 Menestra de verdures amb patata Maires enfarinades amb enciam i remolatxa Fruita del temps
16 Arròs caldós de verdures Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	17 Mongeta amb patata Hamburguesa de vegetal amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	18 Crema de verdures i llegum Mandonguilles vegetals amb salsa logurt	19 Pasta napolitana Lluç mab vinagreta de farigola amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Mongetes blanques amb verdures Abadejo amb ceba i moniato Fruita del temps
23 Llenties estofades amb verdures Truita de patata i amanida Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Peix al forn amb ceba i pastanaga Fruita del temps	25 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	26 Risotto amb bolets i carbassa Seitó enfarinat amb amanida de brots verds i olives Fruita del temps	27 Sopa de verdures Canelons de tonyina 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.