

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Pasta a la jardineria amb formatge Truita de carbassó amb brots verds i remolatxa Fruita del temps	3 Barrejat de bledes, carbassa i patata Pernilets de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del temps	4 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Estofat de peix i patata logurt	5 Mongeta verda amb patata Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Sopa d'arròs amb verdures Estofat de gall d'indi amb pastanaga Fruita del temps
9 Pasta amb pesto d'espinacs Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	10 Trinxat de col i patata Contracuixa de pollastre al forn amb herbes 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 moniato Magra de porc amb amanida Fruita del temps	13 Menestra de verdures amb patata Maires al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps
16 Arròs caldós de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Hamburguesa d'au amb brots verds i blat de moro Fruita del temps	18 Crema de carbassó Truita de patata i amanida logurt	19 Pasta napolitana Lluç amb vinagreta de farigola amb enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Espinacs amb patata Pollastre rostit amb ceba i moniato Fruita del temps
23 Bledes amb patata Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita del temps	25 Crema de carbassó Macarrons amb tonyina 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 amb pasta Butifarra d'au amb mongetes VLA: Natilles de vainilla
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.