

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Pasta a la jardinera amb formatge Peix amb carbassó al forn 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 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa d'au 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 (espinacs) Magra de porc amb salsa 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 Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga) Estofat de vedella Fruita del temps	13 Menestra de verdures amb patata Maires enfarinades amb enciam i remolatxa Fruita del temps
16 Arròs caldós de verdures Pit de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps	17 Mongeta amb patata Hamburguesa de vedella 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 amb vinagreta de farigola amb enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Mongetes blanques amb verdures Pollastre rostit amb ceba i moniato Fruita del temps
23 Llenties estofades amb verdures Abadejo al forn amb vinagreta de farigola i 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 bolonyesa vegetal logurt	26 Risotto amb bolets i carbassa Magra de porc amb salsa tomàquet Fruita del temps	27 Sopa de verdures amb pasta Butifarra d'au amb mongetes Gelatina
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.