

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Verdures saltejades amb pèsols Pasta a la jardinera Fruita del temps	3 Barrejat de bledes, carbassa i patata Rotllets de primavera amb amanida Fruita del temps	4 Crema de bròquil i pastanaga amb crostons de pa Estofat de cigrons i patata Gelatina	5 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de quinoa amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Sopa d'arròs amb verdures Mongeta blanca amb tomàquet Fruita del temps
9 Espinacs saltejades amb allet Pasta amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	10 Trinxat de col i patata Hamburguesa vegana amb enciam i olives Fruita del temps	11 Mongetes saltejades Llenties amb arròs i tomàquet Gelatina	12 Crema de carbassa, pastanaga i moniato Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga) Fruita del temps	13 Menestra de verdures amb patata Fallafel amb brots verds i remolatxa Fruita del temps
16 Broquil saltejat a l'allet Arròs caldòs de verdures i cigrons 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 llegums Mandonguilles vegetals amb salsa Gelatina	19 Menestra de verdures amb pèsols Pasta napolitana Fruita del temps	20 Espinacs a la catalana Mongetes blanques amb verdures Fruita del temps
23 Bledes amb patata Llenties estofades Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Quinoa amb verdures Fruita del temps	25 Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	26 Crema de llegums Arròs amb bolets i carbassa Fruita del temps	27 Sopa de verdures amb pasta Canelons d'espinacs amb salsa de tomàquet 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.