

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Pasta sense gluten a la jardineria 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 Estofat de peix i patata logurt sense lactosa	5 Cigrons 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 sense gluten amb pesto (espinacs) sense formatge 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 al forn amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	12 Cigrons estofats amb verdures (mongeta verda, pastanaga) Estofat de vedella 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 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 sense lactosa	19 Pasta sense gluten 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 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 sense gluten amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	26 Arròs amb bolets i carbassa Magra de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	27 Escudella amb pasta sense gluten Butifarra d'au amb mongetes logurt sense lactosa
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.