

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Macarrons al estil oriental (saltejat de verdures i soja) Croquetes de rostit amb tomàquet amanit Fruita del temps	8 Mongeta tendra amb patata i pernillet Cuixa de pollastre al forn amb herbes i verdures a la brasa logurt	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb verdures a la brasa Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa i costella Lluç al forn amb salsa verda amb enciam i pastanaga Fruita del temps
13 Paella de verdures Cuixa de pollastre rostits amb verdures a la brasa Fruita del temps	14 Minestra de verdures Llenties estofades amb arròs i verdures Fruita del temps	15 Pasta integral a la bolonyesa Seitó enfarinat amb verdures a la brasa logurt	16 Estofat de mongeta blanca amb botifarra negra Truita paisana amb patata i amanida Fruita del temps	17 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Costelles de porc al forn amb patates Fruita del temps
20 Pasta amb bolonyesa vegetal Remenat d espinacs a la catalana amb amanida Fruita del temps	21 Cigrons estofats amb costella Cuixa de pollastre rostida amb patata i carbassó Fruita del temps	22 Arròs integral amb verdures Bacallà amb samfaina i amanida logurt	23 MENÚ DE SANT JORDI: Sopa de brou de conte Llibrets de gall dindi i formatge (cordon bleu) amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Llenties amb sofregit de verdures Magra de porc al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps
27 Arròs a la cassola Truita de formatge amb amanida Fruita del temps	28 Escudella Cuixa de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del temps	29 Crema de carbassó Magra de porc amb salsa de tomàquet i amanida logurt	30 Pasta integral a la bolonyesa Salmó al forn amb salsa de poma i ceba Fruita del temps	

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.