

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Macarrons amb verdures saltejades Rotllets de primavera amb tomàquet amanit Fruita del temps	8 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb herbes i amanida de brots verds i pastanaga logurt	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó amb amanida Fruita del temps	10 Crema de carbassó Lluç al forn amb salsa verda amb enciam i pastanaga Fruita del temps
13 Paella de verdures Aletes de pollastre amb amanida de brots verds i pastanaga rallada Fruita del temps	14 Menestra de verdures amb patata Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps	15 Pasta integral amb sofregit de tomàquet i ceba Seitó enfarinat amb amanida d'enciam i blat de moro logurt	16 Broquil amb patata Trita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Gall dindi en salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa Fruita del temps
20 Pasta a la napolitana Trita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada Fruita del temps	21 Bledes amb patata Contracuixa de pollastre* rostida amb patata i carbassó Fruita del temps	22 Arròs integral amb verduretes (sense pèsols) Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet logurt	23 MENÚ DE SANT JORDI: Sopa de vegetal de conte (lletres) Llibrets de gall dindi i formatge (cordon bleu) amb amanida Pastís de Sant Jordi	24 Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda) Mandonguilles de vedella en salsa Fruita del temps
27 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Trita francesa amb amanida Fruita del temps	28 Sopa minestrone amb pasta Pernilets de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del temps	29 Crema de carbassó Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida de brots verds i olives logurt	30 Pasta integral a la jardinera amb formatge Salmó al forn amb salsa de poma 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.