

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Macarrons al estil oriental (saltejat de verdures i soja) Rotllets de primavera amb tomàquet amanit Fruita del temps	8 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegana amb amanida de brots verds i pastanaga Gelatina	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Mongeta blanca amb verdures Fruita del temps	10 Crema de carbassó Estofat de cigrons amb carbassa Fruita del temps
13 Paella de verdures Hamburguesa de quinoa i kale amb brots verds i pastanaga rallada Fruita del temps	14 Minestra de verdures Llenties estofades amb arròs i verdures Fruita del temps	15 Pasta integral amb sofregit de tomàquet i ceba Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures Gelatina	16 Broquil amb patata Estofat de mongeta blanca amb verdures Fruita del temps	17 Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa Hamburguesa vegana amb enciam i remolatxa Fruita del temps
20 Verdures saltejades Pasta amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	21 Cigrons estofats Hamburguesa vegetal amb patata i carbassó Fruita del temps	22 Crema de llegums Arròs integral amb verdures Fruita del temps	23 MENÚ DE SANT JORDI: Sopa vegetal de conte Hamburguesa vegana amb amanida Postre especial	24 Verdura tres colors (coliflor, pastanaga i mongeta verda) Cuscús amb verdures i cigrons Fruita del temps
27 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Llenties estofades amb verdures Fruita del temps	28 Sopa minestrone amb pasta Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures Fruita del temps	29 Mongetes blanques amb verdures saltejades Hamburguesa vegana amb amanida de brots verds i olives Gelatina	30 Pasta integral a la jardinera Llenties amb verdures 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.