

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA	2 FESTA	3 FESTA
6 FESTA	7 Macarrons sense gluten amb verdures saltejades Magra de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps	8 Mongeta tendra amb patata Contracuixa de pollastre* al forn amb herbes i amanida de brots verds i pastanaga logurt sense lactosa	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó amb amanida Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Lluç al forn amb salsa verda amb tomàquet amanit 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 sense gluten amb sofregit de tomàquet i ceba Maires al forn amb amanida d'enciam i blat de moro logurt sense lactosa	16 Estofat de mongeta blanca amb verdures Trita paisana amb patata amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Crema de carbassa i pastanaga Magra de llom amb salsa de tomàquet amb enciam i remolatxa Fruita del temps
20 Pasta sense gluten amb bolonyesa vegetal Trita d'espínacs amb enciam i pastanaga rallada Fruita del temps	21 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Pernilets de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del temps	22 Arròs integral amb verduretes Lluç al forn amb farigola amb amanida de enciam i tomàquet logurt	23 MENÚ DE SANT JORDI: Sopa de vegetal de conte (lpasta sense gluten) Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida Postre especial	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 Barrejat de bledes, carbassa i patata Pernilets de pollastre al forn amb herbes i amanida Fruita del temps	29 Mongetes blanques amb verduretes saltejades Hamburguesa de pollastre amb amanida de brots verds i olives logurt	30 Pasta sense gluten a la jardinera 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.