

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Amanida de lleties Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	5 Pasta a la napolitana Lluç al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata Pit de gall dindi* amb salseta de llimona logurt	7 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	8 Tabulé de cuscús Contracuixa de pollastre* rostit amb amanida Fruita del temps
11 Amanida de pasta Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Amanida de cigrons Filet d'abadejo al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	13 Vichyssoise Contracuixa de pollastre* amb brots verds i olives logurt	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita del temps	15 Dia Internacional de la Celiaquia a l'escola: Empedrat de mongetes seques Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps
18 Macarrons saltejats amb verdures de temporada Bacallà al forn amb tomàquet amb enciam i olives Fruita del temps	19 Verdura tricolor Llenties estofades amb verdures i arròs Fruita del temps	20 Arròs 3 vegetals Truita a la francesa amb enciam i olives logurt	21 Bròquil amb patata Contracuixa de pollastre* rostit amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	22 FESTA
25 FESTA	26 Paella d'arròs Truita de carbassó amb brots verds i olives Fruita del temps	27 Menestra de verdures Pit de pollastre* amb salseta de poma Fruita del temps	28 Estofat de cigrons Salmó al forn amb salsa verda i patata Fruita del temps	29 JORNADA GASTRONOMICA FRANÇA: Tabulé a la Française Ratataouille amb pernilets de pollastre* Flam

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001115.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.