

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Amanida de llenties Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	5 Pasta a la bolonyesa Lluç al forn amb verdures a la brasa Fruita del temps	6 Mongeta tendra saltejada amb patata Galtes al forn amb tomàquet i ceba 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 amb verdures a la brasa Fruita del temps
11 Arròs a la marinera Llom a la planxa amb verdures a la brasa Fruita del temps	12 Amanida de cigrons amb tonyina Truita de patates amb amanida Fruita del temps	13 Vichyssoise Contracuixa de pollastre amb patata al caliu logurt	14 Amanida d'espíals Bacallà amb salsa verda amb amanida Fruita del temps	15 Empedrat de mongetes seques Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps
18 Llaços saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	19 Amanida de patata amb tonyina Croquetes de bacallà amb amanida variada Fruita del temps	20 Amanida de mongeta seca i ou dur Llom magra amb salseta de formatge logurt	21 Paella mixta Contracuixa de pollastre amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	22 FESTA
25 FESTA	26 Menestra de verdures saltejades amb pernil Braó al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	27 Paella Truita de carbassó amb verdures a la brasa logurt	28 Empedrat de cigrons amb ou dur Pernilets de pollastre rostits amb patata i herbes provençals Fruita del temps	29 JORNADA GASTRONOMICA FRANÇA: Tabulé a la Française Ratataouille amb pernillets 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.