

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 Arròs amb verdures Amanida de llenties Fruita del temps	5 Pasta a la napolitana Hamburguesa de quinoa i kale amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata Quinoa amb verdures i cigrons Fruita del temps	7 Verdura tricolor Amanida de mongetes blanques Fruita del temps	8 Espinacs saltejats Tabulé de cuscús amb cigrons Fruita del temps
11 Amanida de pasta (sense ou dur ni tonyina) Falafel amb enciam i pastanaga Fruita del temps	12 Mongeta tendra amb patata Amanida de cigrons (sense ou dur ni tonyina) Fruita del temps	13 Vichyssoise sense làctics Hamburguesa de quinoa i kale amb brots verds i olives Fruita del temps	14 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Hamburguesa de quinoa i kale amb amanida Fruita del temps	15 Bledes amb patata Empedrat de mongetes seques Fruita del temps
18 Bledes saltejades Macarrons saltejats amb verdures de temporada i soja texturitzada Fruita del temps	19 Verdura tricolor Llenties estofades amb verdures i arròs Fruita del temps	20 Arròs 3 vegetals Amanida de cigrons Fruita del temps	21 Bròquil amb patata Hamburguesa vegana amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	22 FESTA
25 FESTA	26 Paella vegetal d'arròs Amanida de llenties Fruita del temps	27 Menestra de verdures Hamburguesa vegana amb amanida Fruita del temps	28 Crema de verdures Estofat de cigrons Fruita del temps	29 JORNADA GASTRONOMICA FRANÇA: Tabulé a la Française Ratatouille amb daus de tofu Gelatina

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.